Моя кулинарная библиотечка

# Чахохбили и другие блюда Грузии

Рецепты чахохбили с. 3

Рекомендуем: сациви из баклажанов с. 107-108

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Издание представляет собой сборник кулинарных рецептов грузинских блюд.


- Чахохбили и другие блюда Грузии
  - ЧАХОХБИЛИ
    - Чахохбили из говяжьего филе
    - Чахохбили из говядины
    - Чахохбили из баранины
    - Чахохбили из баранины с картофелем
    - Чахохбили из цыпленка
    - Чахохбили из курицы
    - Чахохбили в горшочках
    - Чахохбили из курицы
    - Чахохбили из утки (гуся или дичи)
    - Чахохбили из лосося, жаренного на вертеле
    - Чахохбили вегетарианское
  - САЛАТЫ
    - Салат из груш с орехами
    - Салат летний
    - Мхали из сладкого перца
    - Салат с баклажанами
    - Салат из помидоров с чесноком
    - Соленые помидоры с орехами
    - Киркажи
    - Салат из баклажанов
    - Стручковая фасоль с мацони
    - Салат «Цада»
    - Газапхули из стручковой фасоли с капустой
    - Фасоль с орехами и гранатом
    - Фасоль с орехами и винным уксусом
    - Аджасан-дали
    - Салат из баклажанов, жаренных на вертеле
    - Зеленая икра с брынзой
    - Баклажанная паста
    - Икра из баклажанов со сладким перцем
    - Икра из баклажанов с гранатом
    - Икра чесночно-ореховая
    - Икра из свеклы
    - Мхали из столовой свеклы
    - Шпинат с мацони
    - Шпинат со сметаной и чесноком

- Маринованный лук
- Капуста, маринованная по-грузински
- Спаржа с орехами
- Черемша с растительным маслом
- Свежий сыр с мятой
- Суджук

- СУПЫ
  - Артала
  - Бозбаши
  - Бозбаши с баклажанами и стручковой фасолью
  - Суп-бозбаши с ткемали
  - Буглама из курицы
  - Суп из баранины с черносливом
  - Суп горский
  - Суп из кишок
  - Суп из говядины по-гурийски
  - Окрошка (овдух)
  - Суп со свининой
  - Суп куриный с ткемали
  - Суп из форели с картофелем
  - Гадазелили
  - Суп молочный с яйцами и зеленью
  - Суп с неспелым виноградом
  - Суп из спаржи
  - Суп с горохом и рисом
  - Суп с грецкими орехами
  - Суп с красной фасолью
  - Суп с зеленью
  - Суп с фасолью, маслом и яйцами
  - Суп из фасоли на растительном масле
  - Суп из помидоров с грецкими орехами
  - Суп из чечевицы
  - Харчо вегетарианский
  - Харчо вегетарианский с орехами
  - Харчо с хлебом
  - Харчо грибной
  - Харчо с мясом
  - Харчо с томатом-пюре
  - Суп-харчо из баранины или говядины с кориандром
  - Суп-харчо из курицы с орехами
  - Харчо из осетрины или севрюги с орехами
  - Хаши с белым хлебом
  - Хашлама

- Чихиртма с куриными потрошками
- Суп-шечаманды из кислого молока (мацони)

- МЯСНЫЕ БЛЮДА
  - Говядина, тушенная с айвой
  - Говядина, тушенная с ореховым соусом
  - Говядина, тушенная со стручковой фасолью
  - Говядина, тушенная с черносливом
  - Говядина, тушенная в соусе «Сациви»
  - Сыпучая фрикаделька
  - Шпигованное филе, зажаренное в вине
  - Бастурма тушеная
  - Телячья печень с грудинкой
  - Говяжье филе с баклажанами
  - Сациви из свинины
  - Поросенок вареный с ореховым соусом
  - Поросенок жареный, фаршированный рисом и яйцами
  - Мужужи из свиных ножек
  - Свиной рулет с черносливом
  - Каурма из свинины – свинина, тушенная в томатном соусе
  - Свинина, тушенная с айвой
  - Купаты, приготовленные на скорую руку
  - Баранина, тушенная в гранатовом соусе
  - Баранина, тушенная с вином и с айвой
  - Молодая баранина с чесночной подливкой
  - Баранина со стручковой фасолью
  - Жаркое по-татски
  - Баранина с орехами
  - Рагу из баранины с баклажанами
  - Жареная баранина с гранатом и луком
  - Тапа «Салхино»
  - Чанахи с томатами
  - Корейка на вертеле
  - Каурма
  - Баранина, тушенная со сладким перцем
  - Баранина, тушенная с орехами
  - Баранина, тушенная с фасолью
  - Баранина, жаренная целым куском
  - Баранина с овощами
  - Фрикадельки из баранины, жаренные на сковороде
  - Купаты из баранины
  - Рулет из баранины в сальнике

- Кролик под ореховым соусом
- Поджаренная козлятина с орехами
- Курица отварная с чесночной подливкой
- Курица отварная в гранатовом соусе
- Курица, тушенная с алычой
- Курица, тушенная в остром соусе
- Курица по-мингрельски
- Курица с зубчиками чеснока
- Каурма из курицы
- Курица с изюмом
- Сациви из молодой курицы с тклапи и чабером
- Сациви из курицы (упрощенный вариант)
- Цыпленок в котани
- Курица, жаренная на вертеле, под ореховым соусом
- Курица, жаренная с ткемали
- Курица жареная под орехово-томатным соусом
- Гедлибже
- Цыпленок тапака
- Цыпленок тапака с орехово-томатным соусом
- Цыпленок, жаренный на вертеле, фаршированный черносливом и гранатом
- Цыпленок, жаренный на вертеле и фаршированный сыром
- Цыпленок жареный с соусом из неспелого винограда
- Цыпленок жареный с соусом из ткемали
- Цыпленок жареный под чесночно-ореховым соусом
- Цыпленок, тушенный в вине
- Цыплята тапака
- Цыплята с сушеными фруктами
- Фаршированная курица
- Гусь с рисовым фаршем
- Фаршированная шейка
- Индейка с яблоками
- Амгеч
- Индейка жареная с соусом «Гаро»
- Гусь отварной с гранатовым соком
- Гусь, фаршированный айвой и орехами
- Гусь тушеный с кислым лавашом (тклапи)
- Утка с кизилом, жаренная на вертеле
- Шашлык любительский
- Шашлык из баранины с баклажанами

- Шашлык из телятины
- Бастурма из говядины
- Мцвади
- Шашлык из телятины, запеченный в бумаге
- Шашлык из свинины в белом вине
- Шашлык «Летний»
- Шашлык из свинины
- Шашлык из печени
- Шашлык из бараньих печени, сердца и почек
- Кебаби из свинины

○ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА
- Красное лобио с маслом
- Зеленое лобио с уксусом
- Лобио зеленое с мясом
- Стручковая фасоль (лобио), тушенная с помидорами
- Лобио с винным уксусом
- Лобио с луком
- Лобио с орехами
- Лобио с помидорами
- Лобио с сельдереем и луком-пореем
- Сациви из фасоли
- Сациви из баклажанов
- Баклажаны печеные
- Баклажаны, печенные с сыром, и мацони
- Баклажаны с ореховым соусом
- Баклажаны тушеные, фаршированные сладким перцем
- Баклажаны, тушенные с картофелем
- Баклажаны тушеные с мацони
- Борани из баклажанов
- Помидоры с яйцами и с ореховой подливкой
- Мхали из красного сладкого перца
- Чоги
- Свекла с сыром
- Мхали из свеклы
- Тыква, фаршированная бараниной
- Тыква с кизилом и орехами
- Тыква, тушенная с рисом и изюмом
- Тыква, запеченная с орехами
- Овощи тушеные – борани
- Картофельное пюре по-грузински
- Лук-порей вареный с гранатом
- Лук-порей вареный с орехами или фасолью

- СОВЕТЫ

# Чахохбили и другие блюда Грузии

# ЧАХОХБИЛИ

# Чахохбили из говяжьего филе

*500 г говяжьей вырезки, 4 луковицы, 70 г сливочного масла, 4 – 5 картофелин, молотый черный перец, соль по вкусу*

Филе вымыть, очистить от пленок, срезать жир, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут прибавить 50 г сливочного масла и хорошо прожарить. Затем всыпать мелко нарезанный репчатый лук и, добавив еще сливочного масла (20 г), поджарить до готовности.

Тем временем картофель очистить, нарезать, положить в кастрюлю, немного посолить, залить кипятком так, чтобы вода едва его покрыла, и поставить варить. Вареный картофель вместе с жидкостью присоединить к поджаренному мясу, добавить молотый черный перец, перемешать и, поварив 5 – 8 минут, снять с огня.

# Чахохбили из говядины

*1 кг жирной говядины, 6 луковиц, 2 ст. ложки пшеничной муки, 10 помидоров, чеснок, стручковый перец, зелень (кинза, петрушка, базилик, чабер), соль по вкусу*

Мясо нарезать кусками и поджарить, посыпав подсушенной пшеничной мукой.

Затем добавить нашинкованный репчатый лук и жарить еще 10 минут.

После этого варить 10 – 15 минут со свежими помидорами (очищенными от кожицы и нарезанными), с толченым чесноком и стручковым перцем.

К концу варки положить мелко нарезанную зелень и, дав закипеть, снять с огня.

# Чахохбили из баранины

*500 г жирной баранины, 500 г репчатого лука, 1 кг помидоров, зелень, соль*

Нарезанное кусками мясо жарить 20 минут в кастрюле. Затем добавить мелко нашинкованный лук и жарить его вместе с мясом 5 – 10 минут. Помидоры разварить и протереть. Добавить пюре к мясу, посолить и перемешать.

Тушить мясо до готовности при очень слабом нагреве.

В конце готовки добавить нарезанные кинзу, петрушку, укроп и мяту.

# Чахохбили из баранины с картофелем

*500 г жирной баранины, 4 луковицы, 2 – 3 картофелины, 500 г помидоров, чеснок, стручковый перец, кинза, соль по вкусу*

Мясо нарезать кусками, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить. Во время жаренья добавить нарезанный сырой картофель.

Свежие помидоры погрузить на 1 – 2 минуты в кипяток, снять с них кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю с мясом и варить 15 – 20 минут. Затем добавить толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень кинзы, посолить и через 5 минут снять с огня.

# Чахохбили из цыпленка

*4 цыпленка, 8 луковиц, 300 мл растительного масла, 12 картофелин, черный молотый перец, соль по вкусу*

Тушки цыплят промыть, нарезать на части, еще раз промыть холодной водой, положить в кастрюлю и тушить.

Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду и накрыть крышкой, а птицу продолжать тушить.

Тем временем нашинковать лук, положить его в кастрюлю с цыпленком, добавить масло и все тщательно обжарить, помешивая, чтобы не подгорело.

Жареную птицу залить соком, выделившимся при тушении, добавить нарезанный крупными кусками картофель и все вместе снова тушить до тех пор, пока картофель не разварится.

За 5 минут до окончания тушения всыпать черный молотый перец, соль и перемешать.

# Чахохбили из курицы

*1 курица (1 – 1,2 кг), 4 – 5 луковиц, 4 картофелины, 5 – 6 помидоров, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка имеретинского шафрана, 1 лимон, по 1 ст. ложке мелко нарезанной пряной зелени (кинза, мята)*

Куски курицы сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы кушанье не подгорело.

Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении, добавить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры.

В середине готовки влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель.

В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, кориандр, имеретинский шафран и досолить.

Подавать к столу, украсив кружочками лимона и зеленью.

# Чахохбили в горшочках

***На 1 горшочек:***

*100 – 150 г курицы, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 сладкий перец, 30 – 40 г сливочного масла, 2 помидора, 0,5 пучка зеленого лука, по 0,5 пучка петрушки, укропа, соль, перец по вкусу*

На дно горшочка положить масло, затем курицу, мелко нарезанные лук, чеснок, болгарский перец, помидоры.

Все посолить, поперчить по вкусу, положить зелень, закрыть крышкой и поставить в духовку на 1,5 часа.

Подавать в горшочке, хорошо перемешав.

# Чахохбили из курицы

*1 жирная курица, 6 луковиц, 600 – 700 г помидоров, 1 ст. ложка масла, зелень (петрушка, укроп, кинза, базилик, чабер), перец стручковый, соль по вкусу*

Курицу обмыть, нарезать на части, переложить на дуршлаг, дать стечь воде, затем положить в кастрюлю и тушить. Выделяющийся в процессе тушения жир сливать в отдельную посуду. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на масле. Тушеную курицу прожарить, периодически помешивая, чтобы она не пригорела ко дну кастрюли, и по мере надобности добавляя сок, полученный в процессе тушения курицы.

К поджаренной курице присоединить поджаренный лук, посолить, добавить нарезанные помидоры, предварительно сняв с них кожицу, и варить до готовности. В конце варки положить мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, чабера, укропа и толченый стручковый перец.

# Чахохбили из утки (гуся или дичи)

*1 утка (гусь или дичь), 50 г топленого масла (или сливочного маргарина), 100 г репчатого лука, 20 г томата-пюре (или 40 г свежих помидоров), 5 г муки, 10 мл белого столового вина (или винного уксуса), 20 г лимона, 10 г зелени, специи, соль*

Порционные куски птицы или дичи посолить, обжарить в жире.

Затем потушить с пассерованным луком в томатном соусе, с вином, соком лимона, зеленью и специями до готовности.

# Чахохбили из лосося, жаренного на вертеле

*1 кг лососины, 2 луковицы, 150 мл винного уксуса, 100 мл воды, соль по вкусу*

Подготовленную лососину нарезать на мелкие кусочки, посолить, нанизать на вертел и жарить, повертывая над раскаленными углями без пламени.

Репчатый лук мелко нашинковать, залить винным уксусом с водой, поставить на огонь и тушить.

Готовую жареную рыбу снять с вертела, выложить в кастрюлю с винным уксусом и луком и, потушив 2 – 3 минуты, снять с огня.

# Чахохбили вегетарианское

*1 кг помидоров, 5 – 7 луковиц, 3 картофелины, 100 г топленого (или сливочного) масла, стручковый перец, зелень, соль по вкусу*

Помидоры нарезать, положить в кастрюлю и варить до тех пор, пока не получится однородная масса. После этого протереть ее через сито.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в кастрюлю и потушить с 50 г масла. Затем к нему добавить очищенный и нарезанный кусками картофель, оставшееся масло. Влить в кастрюлю помидорную массу, положить стручковый перец и посолить.

Поварить все вместе 8 – 10 минут. После этого посыпать мелко нарезанной зеленью и подать на стол.

# САЛАТЫ

# Салат из груш с орехами

*4 крупные груши, 10 – 12 грецких орехов, 1 соленый огурец, 75 мл кефира (или 75 г сметаны)*

Каждую грушу разрезать вдоль на 2 части и вынуть сердцевину. Грецкие орехи почистить и освободить ядра от пленки, для чего на 10 – 15 минут опустить в кипяток.

В каждую половинку груши положить ядра орехов, полить их кефиром (или сметаной), посыпать мелко нарубленным соленым огурцом.

Подавать к столу в глубоком салатнике.

# Салат летний

*3 – 4 помидора, 2 – 3 свежих огурца, 2 сладких перца, 1 большая луковица, уксус, красный перец, кинза, базилик, укроп, петрушка, соль по вкусу*

Помидоры, огурцы, сладкий перец (красный или зеленый) и очищенный лук промыть. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. Кинзу, укроп и петрушку промыть, измельчить и перемешать.

Помидоры нарезать тонкими кружочками. Выложить их вперемешку с огурцами в салатник, полить уксусом, поперчить и посыпать солью.

Кольца очищенного репчатого лука уложить на помидоры, а сверху – нарезанный перец.

Посыпать салат измельченной зеленью.

# Мхали из сладкого перца

*500 г стручкового перца, 4 – 5 веточек кинзы, 200 г очищенных грецких орехов, 2 – 3 луковицы, винный уксус, чеснок, соль по вкусу*

Зеленый сладкий перец перебрать и промыть. Положить стручки в кастрюлю с кипящей водой (1 стакан) и варить их до готовности (приблизительно 20 – 25 минут), после чего откинуть на дуршлаг. Когда перцы остынут, отжать их рукой.

Очищенные грецкие орехи, соль и чеснок истолочь. Добавить мелко нарезанную кинзу, нашинкованный лук, винный уксус, предварительно подготовленный перец. Все тщательно перемешать и выложить на тарелку.

# Салат с баклажанами

*100 г баклажанов, 100 г помидоров, 2 г чеснока, 1,5 ст. ложки растительного масла, соль, перец, петрушка по вкусу*

Баклажаны промыть, обсушить, положить на очень горячую сковороду (без масла) и обжарить со всех сторон. Когда овощи слегка остынут, удалить кожицу, после чего мелко нарезать их. Переложить баклажаны в салатник, посыпать измельченным чесноком и перемешать. Подсолнечное масло смешать с уксусом, солью и перцем. Полить салат заправкой и осторожно перемешать.

Вокруг баклажанов разложить дольки помидоров. Посыпать блюдо измельченной петрушкой.

# Салат из помидоров с чесноком

*200 г помидоров, 2 г чеснока, 1,5 ст. ложки уксуса, соль, перец, кинза по вкусу*

Мелко нарезанный чеснок залить уксусом и дать постоять в течение 30 минут.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Положить в салатник, посыпать солью и черным перцем. Затем полить уксусом, настоянным на чесноке, и посыпать мелко нарезанной кинзой.

# Соленые помидоры с орехами

*500 г соленых помидоров, 100 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 1 – 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка шафрана, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка зелени сельдерея, 1 ч. ложка петрушки и кинзы, красный перец, соль по вкусу*

Помидоры разрезать пополам и, немного отжав, мелко нарезать (сок слить в отдельную посуду и закрыть крышкой).

Истолченные грецкие орехи, кориандр, чеснок, красный перец, шафран и хмели-сунели перемешать с мелко нарезанной зеленью сельдерея, кинзы, а также с репчатым луком и развести соком зеленых помидоров.

Полученную массу тщательно перемешать с подготовленными помидорами. Выложить кушанье на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки.

# Киркажи

*1 кг фасоли, 50 мл растительного масла, 1 луковица, петрушка, соль по вкусу*

Фасоль сварить так, чтобы зерна сохранили свою форму, и откинуть на дуршлаг (чтобы стекла жидкость).

Посолить бобы, добавить растительное масло и перемешать.

Подготовленную таким образом фасоль выложить на овальное блюдо.

С двух сторон положить букетики петрушки. Середину блюда украсить полоской из нарезанного колечками репчатого лука.

# Салат из баклажанов

*1 – 2 баклажана, 80 г грецких орехов, 1 луковица, 1 – 2 зубчика чеснока, 70 мл уксуса, красный молотый перец, сушеная зелень, соль по вкусу*

Баклажаны вымыть, обрезать концы, сделать продольный разрез, обдать кипятком и держать в нем 5 минут. Положить овощи под пресс на 30 – 40 минут, после чего нафаршировать половиной набора продуктов, используемых для соуса «Сацибели».

Оставшуюся половину продуктов для соуса развести слабым уксусом. Добавить соль, залить им фаршированные баклажаны и мариновать 2 – 3 дня.

Подавать как холодную закуску.

# Стручковая фасоль с мацони

*500 г стручков фасоли, 500 г мацони (кислого молока), по 3 веточки зелени базилика, кинзы и петрушки, 3 – 4 зубчика чеснока, 2 – 3 веточки зелени мяты, красный перец и соль по вкусу*

Стручки фасоли наломать. Сварить их, откинуть на дуршлаг, остудить и отжать рукой.

Мацони (кислое молоко) взбить. Добавить отжатую фасоль, измельченную зелень (базилик, петрушку, мяту, кинзу), соль, толченый красный перец и чеснок, все тщательно перемешать и переложить на тарелку.

# Салат «Цада»

*150 г фасоли, 500 г картофеля, 250 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 250 г соленых огурцов, 20 г чеснока, 200 г сметаны, соль, специи*

Фасоль отварить; жидкость слить и охладить. Отварить картофель «в мундире», охладить, почистить и нарезать кубиками. Так же подготовить говядину. Мелко накрошить лук.

Все перемешать. Заправить сметаной с толченым чесноком.

# Газапхули из стручковой фасоли с капустой

*500 г стручковой фасоли, 300 г белокочанной капусты, 2 крупных свежих огурца, 3 помидора, сладкий перец, укроп, петрушка, винный уксус, растительное масло, репчатый лук, соль по вкусу*

Отварить стручки фасоли. Откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, заправить солью и растительным маслом. Из крупного огурца, не очищая его от кожицы, вырезать вдоль 2 тонких ломтика.

Помидоры и остальные огурцы нарезать кружочками. Белокочанную капусту мелко нашинковать. Добавить соль, винный уксус, мелко нарезанный укроп и перемешать.

Взять посуду с 4 отделениями (или не очень глубокий салатник, или круглое блюдо и длинными ломтиками огурцов разделить его на 4 части). В двух отделениях друг против друга поместить подготовленную стручковую фасоль (ее можно украсить огурцами, нарезанными кружками). В третье отделение салатника уложить нарезанные кружочками помидоры. Сбрызнуть их винным уксусом, посыпать солью, измельченными зеленью и перцем, а также нарезанным кольцами репчатым луком. Последнее отделение салатника заполнить нашинкованной белокочанной капустой, посыпанной мелко измельченным укропом. В центр посуды положить веточки петрушки. С обеих сторон петрушки поместить изогнутые ломтики огурцов. Свободные отверстия огурцов заполнить стручковым перцем (целым).

# Фасоль с орехами и гранатом

*1 кг фасоли, 1,5 – 2 стакана ядер грецких орехов, 10 веточек кинзы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка имеретинского шафрана, 1 стакан гранатового сока, зерна 1 граната, стручковый перец, молотая корица, гвоздика, соль по вкусу*

Фасоль промыть, сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Грецкие орехи истолочь. Добавить к ним нашинкованный репчатый лук, истолченные вместе чеснок, стручковый перец, кинзу, имеретинский шафран и соль. Развести массу гранатовым соком. Добавить корицу и гвоздику. Соединить все это с вареной фасолью и хорошо перемешать. Готовое блюдо посыпать зернами граната.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовое кушанье.

# Фасоль с орехами и винным уксусом

*1 кг фасоли, 0,5 – 1 стакан винного уксуса, 1 стакан ядер грецких орехов, 10 веточек кинзы, 4 луковицы, 4 перышка лука-порея, 2 зубчика чеснока, 4 веточки петрушки, стручковый перец, соль по вкусу*

Фасоль сварить в подсоленной воде.

Грецкие орехи, кинзу, чеснок, стручковый перец и соль истолочь вместе. Развести массу уксусом. Добавить нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанный лук-порей, а также измельченную петрушку.

Все это соединить с разваренной фасолью и варить 10 – 15 минут. После этого кушанье снять с огня и дать ему остыть.

# Аджасан-дали

*1 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 6 – 8 луковиц, 2 – 4 зубчика чеснока, 4 сладких перца, 50 мл растительного масла, зелень (петрушка, кинза, базилик, чабер и укроп), соль по вкусу*

Небольшие баклажаны испечь, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда овощи будут готовы, их, горячими, осторожно очистить от кожицы и разобрать на длинные волокна.

Репчатый лук очистить, очень мелко нарезать и поджарить на растительном масле. Помидоры отварить и протереть через сито. Томат-пюре влить в поджаренный лук. Добавить туда же толченый чеснок, предварительно ошпаренный и нарезанный сладкий перец. Тушить смесь до загустения.

Затем положить в подливку подготовленные баклажаны, мелко нарезанную зелень и посолить. Дав покипеть блюду 2 – 3 минуты, снять его с огня.

Подавать холодным.

# Салат из баклажанов, жаренных на вертеле

*500 г баклажанов, 1 пучок зеленого лука, 50 мл растительного масла, соль, перец, зелень петрушки, укроп*

Баклажаны вымыть, обсушить. После этого, не разрезая, нанизать их на шампур и обжарить на раскаленных углях.

Затем аккуратно снять с баклажанов кожицу и мелко изрубить мякоть. Добавить мелко нарезанный лук и укроп; поперчить, посолить и полить растительным маслом.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой.

# Зеленая икра с брынзой

*2 крупных баклажана, 200 г брынзы, 100 мл растительного масла, уксус, соль по вкусу*

Баклажаны вымыть и испечь. Очистить их, измельчить и выбить гладкое пюре. Прибавить к нему мелко натертую брынзу, растительное масло и уксус. Смесь хорошо размешать и выложить в салатник.

# Баклажанная паста

*2 крупных баклажана, 1 луковица, 200 мл оливкового масла, 5 – 6 зубчиков чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу*

Целые баклажаны варить на медленном огне до готовности (потемневшая кожица трескается при прикосновении). Затем вынуть овощи из воды, охладить, почистить и измельчить. Добавить к баклажанам рубленые лук и чеснок, поперчить овощи и посолить.

Массу сначала перемешать, постепенно подливая в нее оливковое масло, а затем растереть до кремообразной консистенции. Охладить пасту.

# Икра из баклажанов со сладким перцем

*500 г баклажанов, 3 – 4 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 ч. ложка кориандра, 1 – 2 ст. ложки растительного масла, 2 – 3 помидора, черный перец, соль по вкусу*

Вымытые баклажаны испечь без жира. Сладкий перец тоже вымыть холодной водой, мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Очищенный репчатый лук измельчить, посыпать солью и, дав полежать 1 час, отжать рукой.

С печеных баклажанов снять кожицу. Мякоть порубить. Добавить соль, молотый черный перец, толченые чеснок и кориандр, спассерованый сладкий перец, предварительно подготовленный лук и выжатый сок из помидоров.

Все хорошо перемешать и выложить на тарелку.

# Икра из баклажанов с гранатом

*300 г баклажанов, 2 луковицы, 2 граната, 2 зубчика чеснока, 2 веточки кинзы, красный перец, соль по вкусу*

Выжать из граната сок и смешать его с истолченными с солью чесноком и кинзой. Баклажаны испечь. Снять кожицу, мякоть изрубить. Добавить приправу с гранатовым соком и мелко нарезанный стручковый перец.

Все перемешать и переложить на тарелку. Посыпать кушанье мелко нарезанным репчатым луком и зернами граната.

# Икра чесночно-ореховая

*1 головка чеснока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ломтик белого хлеба, по 1 ст. ложке мелко нарезанных петрушки и укропа, 70 мл растительного масла, лимонный сок и соль по вкусу*

Чеснок истолочь с солью и грецкими орехами в однородную массу. Добавить в нее всю зелень.

Затем смесь растереть с растительным маслом и предварительно замоченным белым хлебом, постепенно вливая лимонный сок.

Масса должна быть совершенно однородной.

# Икра из свеклы

*600 г свеклы, 1/2 стакана грецких орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, веточки кинзы, соль по вкусу*

Свеклу вымыть, испечь, охладить и очистить. Чеснок тоже очистить, измельчить и растереть с солью в миске. Орехи пропустить через мясорубку в ту же миску. Ложкой растереть с чесноком, подливая растительное масло. Добавить пропущенную через мясорубку свеклу, сахарный песок, уксус и соль.

Все хорошо перемешать. Выложить смесь в салатник. Украсить икру веточками кинзы.

# Мхали из столовой свеклы

*1 кг столовой свеклы, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 4 – 6 зубчиков чеснока, 0,5 стакана винного уксуса, 4 веточки зелени кинзы, нарезанные петрушка и кинза, стручковый перец, соль по вкусу*

Свеклу вымыть, сварить (или испечь). Затем очистить корнеплоды от кожуры и очень мелко нарезать (или пропустить через мясорубку).

Грецкие орехи, соль, кинзу и чеснок вместе хорошо истолочь. Добавить толченые чеснок и стручковый перец. Смесь посолить и развести винным уксусом.

Добавить все это к нарезанной свекле и хорошо перемешать. Положить мхали на тарелку и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

# Шпинат с мацони

*500 г шпината, 4 веточки кинзы, 2 зубчика чеснока, 500 г мацони, красный перец, соль по вкусу*

Шпинат разобрать, сварить, остудить. Затем отжать его рукой и нарубить на доске. Кинзу, чеснок, красный перец и соль тщательно истолочь. После этого добавить взбитое мацони.

Смешать заправку со шпинатом и подать блюдо на стол.

# Шпинат со сметаной и чесноком

*500 г шпината, 5 веточек кинзы, 2 зубчика чеснока, 200 г сметаны, красный (черный) перец, соль по вкусу*

Шпинат перебрать, удалить корешки, поврежденные листья и промыть проточной водой. Варить шпинат, добавив 1 стакан кипятка и кинзу, в закрытой кастрюле на сильном огне в течение 20 минут. Затем откинуть зелень на дуршлаг, отжать и мелко порубить на доске.

Кинзу, красный перец, чеснок пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать со шпинатом и посолить.

Шпинат уложить на тарелку и полить взбитой сметаной (ее можно подать и в отдельной посуде).

# Маринованный лук

***Для 1 л маринада:***

*0,5 л воды, 0,5 л 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, сахар по вкусу, пряности (корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист)*

Небольшие луковички сначала на 2 – 3 минуты опустить в кипяток, затем быстро охладить. Очистить лук от наружных чешуек, шейки и корневой мочки. Подержать в подсоленной воде, затем, слив ее, залить маринадом.

Маринованный лук мягче, сочнее и не такой острый, как свежий.

# Капуста, маринованная по-грузински

*1 кг белокочанной капусты, 80 г свеклы, 40 мл винного уксуса, 2 г красного молотого перца, 40 г зелени сельдерея и петрушки, 15 г соли, вода*

Капусту (вместе с кочерыжкой) нарезать крупными кусками. Положить их в бочонок вперемежку со свеклой, нарезанной ломтями, зеленью сельдерея и петрушки.

Овощи посолить, посыпать красным молотым перцем, залить уксусом и кипятком и поставить в теплое место на 2 – 3 дня.

Когда капуста закиснет, перенести ее в холодное помещение.

Подавать капусту без свеклы.

# Спаржа с орехами

*500 г спаржи, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 1 – 2 зубчика чеснока, 4 веточки кинзы, 6 веточек петрушки, 4 – 5 веточек укропа, винный уксус, красный перец, соль по вкусу*

У спаржи удалить твердые части, чтобы не повредить головки, наломать и промыть холодной водой. Затем засыпать стебли в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды, закрыть ее крышкой и варить до тех пор, пока они не разварятся (20 – 25 минут). При этом нужно следить за тем, чтобы спаржа не переварилась, иначе она потеряет аромат и станет водянистой. Когда головки спаржи станут мягкими, она готова. Воды должно быть налито столько, чтобы к моменту готовности спаржи она вся выкипела.

Очищенные грецкие орехи, соль, красный перец, чеснок, кинзу хорошо истолочь. Добавить мелко нашинкованные репчатый лук, кинзу, петрушку, укроп. Развести массу винным уксусом и положить ее в отваренную и остуженную спаржу. Хорошо все перемешать и переложить в салатник.

# Черемша с растительным маслом

*500 г черемши, растительное масло, соль по вкусу*

Черемшу перебрать и срезать корешки. После этого обмыть стебли холодной водой, положить в кастрюлю с 2 стаканами кипящей воды и варить 5 минут. Готовую черемшу откинуть на дуршлаг, обдать несколько раз холодной водой и оставить (тоже в холодной воде) на 1 час.

Затем откинуть черемшу на сито. Когда вода стечет, посолить и заправить ее растительным маслом.

# Свежий сыр с мятой

*Сулугуни (или имеретинский сыр), веточки петрушки, толченая сушеная (или свежая) мята*

Сыр нарезать длинными тонкими ломтиками. Красиво разложить их на мелкой тарелке, украсив веточками петрушки. Посыпать сыр толченой сушеной мятой (или мелко нарезанной свежей).

# Суджук

*5 кг говядины (без костей), 125 г соли, 5 г селитры, 50 г красного перца, 75 г чеснока, 1 г корицы, 1 г кардамона, кишки крупного рогатого скота*

Мякоть говядины разрезать на куски. Затем мясо натереть смесью соли и селитры и положить в чан. Выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить его на деревянной решетке, а затем нарезать на более мелкие кусочки и пропустить их через мясорубку.

Полученный фарш снова переложить в чан. Добавить измельченный чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон. Все тщательно перемешать, накрыть чан тканью и оставить для созревания на 2 – 3 часа.

Кишки крупного рогатого скота промыть, разрезать на куски по 40 см. Куски кишок с одного конца перевязать шпагатом, наполнить подготовленным фаршем и перевязать шпагатом с другого конца. Слегка отжимая один конец к другому, придать колбаскам форму подковы и связать концы. Подготовленный таким образом суджук положить на стол, покрытый тканью, сверху водрузить доску, а на нее – груз. Оставить так на 3 дня. Затем подвесить колбаски для просушки в прохладном и хорошо проветриваемом помещении.

Через 10 – 15 суток суджук станет твердым.

# СУПЫ

# Артала

*1 кг голени и вымени, 4 веточки сельдерея (с корнем), 1,8 – 2 л воды, мелко нарезанная зелень сельдерея, чеснок, соль*

Говяжью голень и вымя тщательно промыть теплой водой, разрубить на части, положить в кастрюлю с кипящей водой, накрыть крышкой и варить на медленном огне, снимая шумовкой пену. Не допускать бурного кипения: в противном случае суп получится мутным. В процессе варки положить в бульон веточки сельдерея с корнем. Когда сухожилия начнут легко отделяться от костей, варку прекратить.

Суп посолить и положить толченый чеснок.

Добавить мелко нарезанную зелень сельдерея.

# Бозбаши

*1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 6 луковиц, 2 ст. ложки дробленого риса, 1,6 – 2 л воды, 5 – 8 веточек кинзы и петрушки, черный молотый перец, соль*

Баранину хорошо обмыть холодной водой, нарезать кусками и положить в кастрюлю. Добавить мелко нарезанное курдючное сало и половину мелко нарезанной кинзы. Залить мясо холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Появившуюся пену снять шумовкой, после чего положить в бульон нарезанный репчатый лук, толченый рис и варить до готовности.

Незадолго до конца варки добавить молотый черный перец, оставшуюся кинзу и петрушку. Посолить по вкусу.

# Бозбаши с баклажанами и стручковой фасолью

*500 г жирной баранины, 1,5 л воды, 2 луковицы, 200 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 2 сладких перца, 4 помидора, кинза, чеснок, соль по вкусу*

Баранину сварить в воде и вынуть. Обжарить и залить процеженным бульоном. Лук обжарить на жире, снятом с бульона.

В кипящий бульон положить нарезанные баклажаны, помидоры, сладкий перец, фасоль и варить до готовности. В процессе варки добавить кинзу, толченый чеснок и соль.

# Суп-бозбаши с ткемали

*500 г жирной баранины, 50 г курдючного сала, 30 – 40 г репчатого лука, 8 – 10 веточек кинзы, 2 л воды, ткемали, алыча (или кислая слива), черный перец, соль, зелень петрушки по вкусу*

В кипящую воду опустить нарезанную кусками баранину и курдючное сало. Накрыв крышкой, поставить на огонь. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой.

Репчатый лук очистить, пропустить через мясорубку и добавить в кипящий бульон. Потом вынуть из супа еще не доварившееся курдючное сало, нарезать его (или тоже пропустить через мясорубку) вместе с зеленью кинзы в положить обратно в кастрюлю. Через 20 – 25 минут суп посолить, поперчить и, дав закипеть, снять с огня.

При желании положить в суп предварительно сваренные и процеженные ткемали (алычу или кислые сливы) и поварить еще 3 – 5 минут.

Перед подачей на стол добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

# Буглама из курицы

*1 жирная курица средней величины, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла, 3 луковицы, 600 г помидоров, 300 г стручковой фасоли, 4 веточки кинзы, по 1 веточке петрушки, базилика, укропа, стручковый перец, соль по вкусу*

Подготовленную жирную куриную тушку нарезать на куски. Положить их в кастрюлю, добавить воду и тушить до полуготовности.

Фасоль залить подсоленной водой с таким расчетом, чтобы она едва покрывала стручки, и варить их до полуготовности.

Очищенный и обмытый репчатый лук очень мелко нашинковать и спассеровать в масле. Обмытые помидоры ошпарить, снять кожицу и нарезать ломтиками.

Куриное мясо, фасоль, спассерованный лук и помидоры соединить вместе. Добавить к продуктам соль, измельченную зелень (петрушку, базилик, укроп, кинзу), стручковый перец и варить все вместе до готовности.

# Суп из баранины с черносливом

*500 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 100 г риса, 200 г чернослива, 2 – 3 веточки кинзы, петрушка, 1,6 л воды, соль*

Жирную баранину нарезать кусками. Промыть их, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Появляющуюся пену удалять шумовкой. Через 30 минут после начала кипения снять с бульона жир и спассеровать на нем мелко нашинкованный репчатый лук.

В кипящий бульон опустить спассерованный лук, мелко нарезанную кинзу, промытый рис, посолить и варить все вместе до готовности мяса. После этого добавить чернослив (предварительно вынув косточки).

Перед подачей на стол суп посыпать измельченной зеленью петрушки.

# Суп горский

*650 г баранины, 2 л воды, 150 г чечевицы, 450 г картофеля, 70 г репчатого лука, 40 г томата, 30 г кураги, 20 г маргарина, зелень, соль, специи по вкусу*

Мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять пену, посолить, а затем варить баранину до готовности на медленном огне.

Готовое мясо вынуть из бульона. Чечевицу перебрать, промыть, засыпать в бульон и варить до полуготовности. Добавить туда же нарезанный дольками очищенный картофель и мелко нашинкованную курагу.

Нарезанный полукольцами репчатый лук спассеровать с томатом и заправить им суп перед подачей.

Суп налить в глубокие тарелки и посыпать зеленью. Мясо подать отдельно.

# Суп из кишок

*400 г бараньих кишок, 1 л воды, 120 г лука, 400 г картофеля, 80 г готового хинкала, специи по вкусу*

Кишки тщательно промыть холодной водой, натереть солью, вывернуть, соскоблить слизь и еще 3 – 4 раза как следует промыть холодной водой.

Подготовленные кишки нарезать кусочками длиной 3 – 4 см, положить в кастрюлю, залить водой и сварить из них бульон. Добавить репчатый лук, соль, перец и лавровый лист.

Готовый бульон заправить мелкими кусочками хинкала из пшеничной (или гороховой) муки.

Суп из кишок можно готовить и с картофелем.

***Для хинкала:***
*200 г пшеничной муки, вода, соль*

Муку просеять и высыпать горкой. Сделать в ней углубление, влить воду, добавить соль, замесить крутое тесто и выдержать его 30 минут для набухания клейковины.

Тесто раскатать в пласт толщиной 12 мм и нарезать ромбиками 4 □□5 см. Опустить кусочки теста в кипящий бульон и варить после закипания 5 – 7 мин. Хинкал готов, когда он всплывет.

# Суп из говядины по-гурийски

*600 г говядины, 1,7 л воды, 100 г риса, 50 г топленого масла, 100 г репчатого лука, 10 г чеснока, 30 мл винного уксуса, 15 г зелени петрушки и кинзы, щепотка перца, соль по вкусу*

Мясо поделить на порционные кусочки, сложить их в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Получившийся бульон процедить, а вареную говядину промыть теплой водой.

В горячий бульон положить мясо, спассерованный на топленом масле рубленый лук, толченый чеснок, соль, перец, промытый рис и варить до готовности крупы.

Перед подачей на стол кушанье посыпать зеленью. Уксус предложить отдельно.

# Окрошка (овдух)

*400 г отварной говядины, 1 л мацони (простокваши), 320 г свежих огурцов, 120 г зеленого лука, 20 г сахара, 20 г кинзы, 30 г укропа, 20 г соли*

Мацони разбавить в пропорции 1:1 водой. Положить туда очищенные и нарезанные огурцы, зеленый лук, зелень, соль, сахар и поставить на холод.

При подаче положить в окрошку нарезанное мелкими кусочками мясо.

Так же можно готовить овдух без мяса, заменив его овощами.

# Суп со свининой

*1 кг свинины, 4 яйца, зелень петрушки, кинза, кислый лаваш, вода, соль*

Мясо нарезать небольшими кусками. Промыть их, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Снять пену и положить зелень.

Когда мясо сварится, вынуть его из бульона. Процедить его и перелить в чистую кастрюлю. Добавить нарезанный кислый лаваш и поварить еще 10 – 15 минут.

Посолить бульон, снять с огня и дать остыть.

Взбить яйца и, непрерывно помешивая, постепенно влить в суп. Снова поставить его на огонь и довести до кипения.

Перед подачей на стол положить в каждую тарелку по несколько кусочков свинины.

# Суп куриный с ткемали

*1 курица, 2 л воды, 100 г риса, 1 луковица, 3 – 4 картофелины, 1 морковь, 0,5 стакана пюре ткемали, зелень сельдерея, укроп, кинза, стручковый перец, соль*

Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить водой и варить, периодически снимая с бульона пену.

В процессе варки положить в бульон очищенную луковицу, разрезанные пополам морковь и сельдерей.

Сваренную курицу вынуть из кастрюли, посолить (снаружи и внутри) и нарезать на порционные кусочки, а бульон процедить.

После этого положить в него очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, перебранный и промытый рис, соль и варить до готовности крупы.

К концу варки добавить в суп пюре ткемали, мелко нарезанную зелень, толченый стручковый перец, чеснок и кусочки отварной курицы.

Подавать суп, посыпав его кинзой.

# Суп из форели с картофелем

*300 г рыбы, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1/3 стакана сушеного кизила, 1/3 стакана ядер грецких орехов, соль, вода, эстрагон по вкусу*

Почищенную и выпотрошенную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой. Добавить очищенные коренья и репчатый лук, крупно нарезанный очищенный картофель, посолить и варить при слабом кипении 20 – 25 минут.

Затем рыбу вынуть, а в горячий бульон положить промытый кизил (без косточек), толченые ядра грецких орехов, черный и душистый перец. Снова довести все до кипения.

Подавать блюдо к столу, посыпав эстрагоном.

Вареную рыбу подавать отдельно.

# Гадазелили

*1 кг имеретинского сыра, 4 л молока, зелень мяты*

Молодой несоленый (или малосоленый) имеретинский сыр разделить пополам, положить в кастрюлю, залить горячим молоком и поставить на огонь.

Когда сыр размякнет, вынуть его из кастрюли и переложить в миску. Затем обдать кипящим молочно-сырным отваром, после чего растереть ложкой, а использованный отвар вылить обратно в кастрюлю. Повторить эту процедуру несколько раз, пока сыр хорошо не разойдется, а отвар не загустеет.

Перед подачей на стол оставшийся сыр нарезать порционными кусками и положить в тарелки.

В кипящий молочно-сырный отвар всыпать нарезанную мяту. Через 2 минуты суп снять с огня и разлить по тарелкам с сыром.

Подавать с гоми.

# Суп молочный с яйцами и зеленью

*1,5 л молока, 3 – 4 веточки чабера, 2 – 3 зубчика чеснока, 3 – 4 яйца, соль по вкусу*

В кипящее молоко положить соль, мелко нарезанный чабер, толченый чеснок и взбитые яйца. Когда они свернутся, суп готов.

# Суп с неспелым виноградом

*2 стакана неспелого (зеленого) винограда, 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, зелень, 800 мл воды, соль*

Неспелый виноград отварить в воде, размять, протереть сквозь сито и снова поставить на огонь. Часть отвара охладить и развести в нем муку. Влить болтушку, мешая ложкой, в кипящий отвар и дать ему немного покипеть.

После этого положить толченые орехи, мелко нарезанный лук и посолить. Время от времени помешивая, варить суп до тех пор, пока мука не потеряет специфические запах и вкус.

Это кушанье подается как в теплом, так и в холодном видах.

# Суп из спаржи

*500 г спаржи, 1,5 л воды, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, соль по вкусу*

Спаржу очистить, осторожно нарезать, чтобы не отломать головки (наиболее ценная часть спаржи), и промыть в холодной воде.

Затем стебли опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить.

Репчатый лук мелко нашинковать, спассеровать до мягкости в масле и положить в кипящий суп. Во время варки прибавить щепотку соли и зелень. Когда спаржа сварится, суп снять с огня.

Яйца взбить в отдельной посуде и разбавить небольшим количеством овощного бульона.

Влить заправку в кастрюлю со спаржей, размешать и подогреть, не доводя до кипения (чтобы яйца не свернулись).

Суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

# Суп с горохом и рисом

*800 г гороха, 3 – 4 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. ложка риса, 3 картофелины, 2 веточки кинзы, зелень петрушки, укроп, 1 – 1,2 л воды, соль*

Горох промыть в холодной воде и замочить (на 1 час). После этого поставить горох на огонь (в той же воде) и варить до тех пор, пока не разварится. Удалить с него шелуху.

Лук мелко нарезать и спассеровать до мягкости с растительным маслом. Затем смешать лук с горохом и снова тушить.

После этого продукты залить процеженным гороховым отваром. Добавить рис, мелко нарезанные картофель, кинзу и соль. Варить еще 15 – 20 минут.

Перед подачей на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом.

# Суп с грецкими орехами

*1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной муки, 30 – 50 г сливочного масла, 2 – 3 яичных желтка, зелень, 1,1 л воды, винный уксус, соль*

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь. Репчатый лук мелко нарезать. Вместе с орехами положить его в кастрюлю, залить 100 мл воды и поставить на огонь.

Затем влить 1 л кипятка, в который добавлена 1 ст. ложка муки, разведенная в небольшом количестве винного уксуса. Через 15 – 20 минут положить мелко нарезанные петрушку, кинзу и укроп.

Дать закипеть, посолить и тотчас же снять с огня.

В супнице разболтать желтки и, непрерывно помешивая, залить их супом.

Посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки, а перед подачей на стол положить сливочное масло.

# Суп с красной фасолью

*400 г красной фасоли, 2 небольшие луковицы, 250 г грецких орехов, 40 мл винного уксуса, 2 зубчика чеснока, петрушка, кинза, укроп, соль*

Фасоль перебрать, положить в кастрюлю, залить кипятком и варить до полуготовности. После этого положить рубленые чеснок, лук. Довести бобовые до готовности.

Вареную фасоль протереть и, постепенно разводя массу отваром, всыпать толченые орехи, перец и соль. Размешать и варить все вместе еще 5 минут.

Затем влить уксус, всыпать мелко нарезанную петрушку, кинзу, укроп и варить кушанье еще 3 – 5 минут.

# Суп с зеленью

*8 луковиц лука-порея, по 12 веточек зелени укропа, кинзы и мяты, по 8 веточек зелени сельдерея и петрушки с корнями, 3 луковицы, 8 ст. ложек пшеничной муки, 8 ст. ложек грецких орехов, вода, соль по вкусу*

Зелень тщательно перебрать и промыть под холодной водой. После этого мелко нарезать и сварить в кипящей подсоленной воде. Добавить почищенный измельченный лук.

В процессе варки положить в суп пшеничную муку (предварительно разведенную в холодной воде) и молотые грецкие орехи.

Перед тем как снять с огня, посолить блюдо.

# Суп с фасолью, маслом и яйцами

*500 г фасоли, 1,8 л воды, 2 – 3 луковицы, 50 г масла, 3 – 4 яйца, зелень, соль по вкусу*

Фасоль в зернах положить в кастрюлю, залить кипящей водой и поставить варить. Когда она разварится, тщательно размять ее и, залив отваром, снова поставить варить.

Заправить овощной отвар измельченным спассерованным в масле луком и дать закипеть. Посолить. Добавить туда же мелко нарезанную зелень кинзы и сельдерея и варить 2 – 3 минуты. Потом, взбив яйца, постепенно влить их, помешивая, в кипящий суп.

Как только яйца свернутся, суп снять с огня и засыпать пряную зелень (укроп и мяту).

# Суп из фасоли на растительном масле

*500 г фасоли, 50 г толченых грецких орехов, 50 мл растительного масла, 2 – 3 луковицы, 2,2 л воды, зелень, стручковый перец, соль по вкусу*

Фасоль положить в кастрюлю, залить кипящей водой и поставить варить. В процессе варки добавить кинзу.

Когда фасоль разварится до мягкости, вынуть ее шумовкой из кастрюли, протереть сквозь сито и положить обратно в отвар.

Репчатый лук нарезать, потушить в растительном масле и тоже положить в кастрюлю. Через 5 минут добавить стручковый перец, орехи, соль, размешать и продолжать варку еще 5 минут.

При подаче на стол в суп можно добавить винный уксус или разваренный ткемали, мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, кинзу и укроп.

# Суп из помидоров с грецкими орехами

*1 кг помидоров, 3 луковицы, 1/2 стакана толченых грецких орехов, вода, зелень кинзы и соль по вкусу*

Недозрелые помидоры нарезать небольшими дольками и положить их в кастрюлю. Туда же добавить орехи, мелко нарезанный лук, кинзу, посолить и поставить варить.

Готовый суп охладить.

# Суп из чечевицы

*400 г чечевицы, 120 г топленого масла, 400 г картофеля, 140 г репчатого лука, 200 г помидоров или 40 г томата-пюре, вода, перец, соль*

Чечевицу промыть и замочить в воде. Затем переложить ее в кастрюлю, залить водой и варить, снимая пену. После этого положить очищенный и нарезанный дольками картофель.

Отдельно спассеровать лук с томатом-пюре (или помидорами) на масле, все это добавить в суп и варить дальше.

За несколько минут до готовности суп заправить солью и перцем.

# Харчо вегетарианский

*8 – 10 луковиц, 100 г сливочного масла, 300 г риса (или 150 г вермишели), зелень, тклапи (кислый лаваш), чеснок, стручковый перец, хмели-сунели, 2 л воды, соль*

Репчатый лук почистить и мелко нарезать. Затем положить его в кастрюлю и потушить с маслом, после чего залить кипятком и дать закипеть.

После этого всыпать туда же промытый рис (или вермишель), а через 20 минут добавить мелко нарезанные кинзу и петрушку (оставить немного в тарелке), кусочки кислого лаваша, толченые чеснок, стручковый перец и хмели-сунели.

Посолить суп и варить его еще 5 – 10 минут.

Готовое кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью.

# Харчо вегетарианский с орехами

*200 г репчатого лука, 30 – 50 г сливочного масла, 100 г ядер грецких орехов, 300 – 500 г помидоров, 4 веточки кинзы, 100 г риса (или 50 г вермишели), 1,2 – 1,5 л воды, стручковый перец, чеснок, кинза, петрушка, соль*

Очищенный мелко нарезанный лук тушить в масле, время от времени помешивая его, чтобы не пригорел. Толченые грецкие орехи и кинзу смешать с чесноком и перцем, развести водой и влить все это в кастрюлю со спассерованным луком. Всыпать рис (или вермишель), посолить и варить дальше.

Тем временем нарезать помидоры, потушить их и протереть через сито. Перелить пюре в отдельную кастрюлю и, немного проварив его, опустить в кипящий суп.

Когда харчо еще раз закипит, положить мелко нарезанную зелень и тотчас же снять кастрюлю с огня.

# Харчо с хлебом

*1 кг грузинского хлеба, 1 – 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 2 – 3 яйца, вода, соль*

Очищенный репчатый лук мелко нарезать и положить в кастрюлю. Добавить туда же масло, соль и потушить.

Хлеб нарезать маленькими кусочками. Положить их в кастрюлю с тушеным луком и залить горячей водой так, чтобы она покрыла хлеб. Варить харчо дальше.

Когда хлеб разварится, влить в кастрюлю взбитые яйца и довести их до готовности.

# Харчо грибной

*1 кг сушеных грибов, 400 г риса, 10 луковиц, ткемали (или томат-пюре), чеснок, кориандр, хмели-сунели, перец, укроп, соль*

Сушеные грибы очистить, промыть и замочить на 3 часа. После этого вынуть и нарезать.

В кипящую воду положить перебранный промытый рис и мелко нарезанный репчатый лук.

Затем опустить туда подготовленные грибы. В процессе варки добавить сливы без косточек (или томат-пюре), кориандр, хмели-сунели и стручковый перец. Незадолго до конца варки положить чеснок и посолить.

При подаче посыпать харчо мелко нарезанным укропом.

# Харчо с мясом

*500 г жирной говядины, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка хмели-сунели, красный перец, чеснок, кислый лаваш (или соус из ткемали), 1,6 – 2 л воды, соль*

Жирную говядину обмыть и нарезать маленькими кусками. Положить их в кастрюлю, залить холодной водой и варить. Перед кипением снять пену шумовкой.

Спустя 2 часа положить в кастрюлю с мясом толченые грецкие орехи, истолченные вместе стручковый перец, чеснок и соль, кукурузную муку (разведенную бульоном), кислый лаваш (или соус из ткемали).

Незадолго до конца варки добавить в харчо специи и продолжать готовить еще 10 – 15 минут.

# Харчо с томатом-пюре

*800 г говядины (или 720 г бараньей грудинки), 100 г риса, 40 г животного жира, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 40 г томата-пюре, 50 г соуса «Ткемали» (или 1 кусочек кислого лаваша), 1 – 2 лавровых листа, хмели-сунели, кинза, перец, соль*

Грудинку, предварительно удалив кость, нарубить (вместе с хрящами) кусочками по 25 – 30 г (из расчета 3 – 4 кусочка на порцию). Залить мясо холодной водой и варить до полуготовности, периодически снимая пену.

Снять с бульона жир и спассеровать на нем очищенный и измельченный репчатый лук (вместе с томатом-пюре). Затем в бульон положить предварительно замоченный рис и пассерованный лук и довести до готовности.

После этого суп заправить соусом «Ткемали» (или кислым лавашем), рубленой кинзой, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, лавровым листом, солью и прокипятить его еще 3 – 5 минут. Из готового супа вынуть лавровый лист.

Подавать в глубоких тарелках или суповых мисках.

По консистенции харчо должен быть более густым, чем обычный рисовый суп.

# Суп-харчо из баранины или говядины с кориандром

*500 г баранины (или говядины), 4 луковицы, 1/2 стакана риса (или 3/4 стакана вермишели), 3 – 4 горошины черного перца, 1/2 ч. ложки кориандра, 2 л воды, соус «Ткемали» или винный уксус, зелень кинзы, стручковый перец, соль по вкусу*

Жирную баранину или говядину (грудинку) нарезать небольшими кусками. Положить их в кастрюлю и тушить 10 – 15 минут.

Потом в ту же кастрюлю добавить почищеный мелко нарезанный репчатый лук; снова все хорошо потушить.

Затем залить продукты кипятком и варить с момента закипания 1 час. По прошествии этого времени всыпать рис и подержать кастрюлю на огне до готовности мяса.

За 10 – 15 минут до окончания варки заложить в суп толченый чеснок, мелко нарезанную кинзу, стручковый и черный перец (истолченный), соус «Ткемали» или винный уксус (по желанию) и соль.

# Суп-харчо из курицы с орехами

*1 курица средней величины, 4 луковицы, 1 – 2 ст. ложки пшеничной (или кукурузной) муки, 0,5 стакана ткемали (или 500 г помидоров), 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сухих хмели-сунели, 1,5 ч. ложки толченого кориандра, 4 – 5 веточек кинзы, 2 – 2,5 л воды, стручковый, душистый и черный перец, корица и гвоздика, имеретинский шафран, лавровый лист, соль по вкусу*

Подготовленную курицу нарезать небольшими кусочками. Положить их в кастрюлю и залить холодной водой. Накрыть кастрюлю крышкой и варить мясо до полуготовности.

В отдельную кастрюлю положить очищенный, очень мелко нарезанный репчатый лук. Добавить туда же жир, снятый с бульона, и хорошо потушить. В тушеный лук положить куски курицы, вынутые из бульона. Закрыть кастрюлю крышкой и продолжать тушить мясо, периодически помешивая ложкой, 10 – 15 минут.

После этого всыпать в кастрюлю муку и тушить еще 5 минут. Затем влить куриный бульон и дать ему покипеть 10 – 15 минут.

По прошествии этого времени добавить предварительно сваренные и протертые через сито ткемали (или помидоры). Спустя 5 минут добавить следующие продукты, разведенные в слегка остуженном бульоне: толченые грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, черный перец, душистый перец, корицу, гвоздику, имеретинский шафран, сухие хмели-сунели, кориандр, мелко нарезанную кинзу, лавровый лист, соль и дать кипеть 10 минут.

Ткемали (или помидоры) можно заменить винным уксусом.

# Харчо из осетрины или севрюги с орехами

*500 г осетрины (севрюги), 4 луковицы, 1 морковь, 2 веточки петрушки, 2 веточки сельдерея с кореньями, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 – 3 зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки кориандра, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 стакан очищенных грецких орехов, соус «Ткемали», помидоры (или тклапи), петрушка, кинза, укроп, стручковый перец, соль*

Осетрину (или севрюгу) сварить цельным куском до полуготовности с добавлением репчатого лука (1 головка), моркови, петрушки, сельдерея, лаврового листа, душистого перца и соли.

Затем рыбу вынуть из бульона и нарезать маленькими кусочками.

С поверхности бульона снять жир и слить его в чистую кастрюлю, бульон процедить.

Кастрюлю с жиром поставить на огонь. Положить туда очень мелко нарезанный репчатый лук и хорошо потушить его. Затем всыпать пшеничную муку, перемешать и потушить 5 минут, а потом влить процеженный бульон.

Дав бульону закипеть, опустить в него куски рыбы и проварить вместе еще 10 минут.

После этого добавить толченые чеснок и кориандр, мелко нарезанные зелень петрушки и укроп, хмели-сунели, стручковый перец, предварительно сваренные и протертые через сито ткемали (или помидоры), соус «Ткемали» или соус из помидоров или же предварительно замоченный в горячей воде и затем протертый через сито кислый лаваш, разведенные в немного остуженном бульоне толченые грецкие орехи. Варить харчо еще 10 минут.

При подаче на стол посыпать кушанье мелко нарезанной кинзой, зеленью петрушки или укропом.

# Хаши с белым хлебом

*1 кг говяжьих рубцов и ножек, 200 г белого хлеба, чеснок, соль*

Очищенные, нарезанные кусками и промытые теплой водой говяжьи ножки и рубцы положить в кастрюлю. Залить их водой до половины, емкость накрыть крышкой и поставить на сильный огонь.

Когда жидкость наполовину выпарится, добавить туда предварительно вымоченный в молоке белый хлеб (грузинский).

Все перемешать и варить хаши еще 30 минут.

Затем влить в кастрюлю кипящую воду (так, чтобы она покрыла содержимое кастрюли) и продолжать варку (без соли) под крышкой в течение 1 – 2 часов.

На стол к супу поставить соль и толченый чеснок.

# Хашлама

*1 кг телятины, чеснок, по 2 корня петрушки и сельдерея, нарезанная зелень петрушки, соль по вкусу*

Телятину хорошенько вымыть и нарезать на куски. Положить их в кастрюлю и залить водой так, чтобы покрыла мясо. Закрыть емкость крышкой и поставить на огонь. До закипания снять пену.

Добавить к мясу коренья петрушки и сельдерея, а ближе к концу варки удалить их. За 5 минут до готовности мяса суп заправить солью.

Перед подачей на стол к порционным кускам вареного мяса в каждую тарелку положить хорошо истолченный чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки и подлить небольшое количество мясного бульона, полученного при варке телятины.

# Чихиртма с куриными потрошками

*потроха 1 курицы, 4 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 яйца, 1,5 л воды, молотая корица, черный молотый перец, кинза, соль*

Куриные потрошки (обработанные и хорошо промытые) потушить вместе с очищенным и нашинкованным репчатым луком. Затем всыпать подсушенную пшеничную муку и перемешать. Добавить 50 мл кипятка и тушить еще 5 – 10 минут. Залить остальной кипящей водой, добавить букетик кинзы и дать покипеть. Через 10 – 15 минут после закипания удалить зелень и посолить. Перец и корицу развести 1 ст. ложкой уксуса и влить специи в кипящий суп.

Подавать кушанье, заправив яичными желтками, разведенными в оставшемся уксусе и бульоне.

Чтобы желтки не свернулись, заправленный суп довести до кипения, но не кипятить.

# Суп-шечаманды из кислого молока (мацони)

*3 стакана мацони, 3 стакана молока, 2 – 3 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана риса, 2 яйца (желтки), зелень, соль по вкусу*

Почищенный и нашинкованный репчатый лук потушить в сливочном масле в продолжение 10 минут. Затем всыпать пшеничную муку и продолжать тушение еще 5 минут.

Тем временем смешать мацони с молоком и хорошо взболтать, чтобы не было комков. Влить смесь в кастрюлю с тушеным луком, непрерывно помешивая ложкой. Когда она закипит, положить предварительно сваренный в воде рис, посолить и варить 5 минут.

После того суп снять с огня и, непрерывно помешивая, влить в него разведенные в небольшом количестве остуженного супа яичные желтки.

При подаче положить в блюдо мелко нарезанную зелень эстрагона и укропа.

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

# Говядина, тушенная с айвой

*750 г говядины, 100 г топленого масла, 1 кг айвы, 100 г репчатого лука, по 25 г зелени петрушки и укропа, щепотка перца, соль по вкусу*

Говядину, нарезанную по 3 куска на порцию, обжарить в сотейнике на масле, залить водой, чтобы покрыла мясо, и припустить до полуготовности. Добавить спассерованный нашинкованный лук, соль, перец, очищенную от кожицы и семян, нарезанную дольками айву и продолжать тушить до готовности. При подаче на стол положить на блюдо и посыпать зеленью.

# Говядина, тушенная с ореховым соусом

*600 г говяжьей вырезки, 50 г очищенных грецких орехов, 3 – 4 ст. ложки отварных ткемали, 2 ст. ложки топленого масла, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка винного уксуса, вода, кинза, лук репчатый (или зеленый), красный перец, соль по вкусу*

Вырезку обмыть, очистить от пленок и излишков жира, нарезать тонкими ломтиками, посолить и в хорошо разогретой с маслом сковороде обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Жареное мясо переложить в сотейник.

На сковороду, в которой жарилось мясо, подлить 0,5 стакана горячей воды и прокипятить. Образовавшимся соком залить мясо, добавить толченые грецкие орехи, вареные ткемали, толченые красный перец, чеснок и зелень кинзы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 10 минут. Готовое кушанье подать на стол горячим, посыпав сырым мелко нашинкованным луком (репчатым или зеленым).

# Говядина, тушенная со стручковой фасолью

*500 говяжьего филе, 100 – 150 г говяжьего жира, 2 луковицы, 500 г стручковой фасоли, зелень петрушки, чабера, базилика, лавровый лист, вода, соль по вкусу*

Говядину обмыть, удалить пленки, разрезать поперек волокон на куски, посыпать солью и поджарить на хорошо разогретом жире, пока не подрумянятся со всех сторон. Добавить мелко нашинкованный лук и жарить еще две минуты.

Потом переложить все в кастрюлю, добавить отдельно сваренную стручковую фасоль (вместе с отваром) и тушить 10 – 15 минут, после чего всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, чабера, базилика, положить лавровый лист, посолить и тушить в течение 5 – 8 минут.

Перед подачей на стол удалить лавровый лист, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

# Говядина, тушенная с черносливом

*500 г говяжьего мяса с жиром, 3 луковицы, 1 стакан воды, 1 ст. ложка пшеничной муки, 300 г сушеного чернослива без косточек, зелень петрушки, кинза, соль по вкусу*

Говядину (вырезку, спинную или поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведенную до полуготовности говядину залить водой (1 стакан), добавить нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень кинзы и петрушки и тушить 10 – 15 минут, после чего положить промытый чернослив (сушеный, без косточек) и продолжать тушение до готовности.

# Говядина, тушенная в соусе «Сациви»

*500 г жирной говядины, 1,1 л воды, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 5 луковиц, 2 лавровых листа, по 1 веточке зелени сельдерея и петрушки, 1 ст. ложка кукурузной муки, винный уксус (или гранатовый сок), зелень кинзы, красный перец, чеснок, черный перец горошком, соль по вкусу*

Жирную говядину нарезать на куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, добавить целую головку лука, зелень сельдерея и петрушки и варить до полуготовности мяса. До закипания снять пену. Во время варки в бульон положить черный перец (горошком) и лавровый лист.

Нашинкованный репчатый лук и полусваренную говядину тщательно прожарить на жире, снятом с бульона. Очищенные грецкие орехи, красный перец, зелень кинзы, чеснок и соль тщательно истолочь, добавить к ним кукурузную муку, перемешать, развести процеженным бульоном (6 стаканов), влить в кастрюлю с мясом и кипятить 10 – 15 минут.

За 5 минут до окончания варки заправить винным уксусом или гранатовым соком.

# Сыпучая фрикаделька

*500 г говяжьей мякоти, 2 луковицы, 3 веточки петрушки, 4 веточки зелени кинзы, 50 – 70 г сливочного масла, 3 – 4 ст. ложки воды, 3 зубчика чеснока, молотый черный перец, кориандр, стручковый перец, соль по вкусу*

Мясо с репчатым луком, петрушкой и кинзой пропустить через мясорубку, выложить на сковороду и тушить до готовности. Затем добавить масло, перец, истолченные семена кинзы, стручковый перец, толченый чеснок, посолить, влить горячей воды (3 – 4 ст. ложки), перемешать и через 10 минут снять с огня.

# Шпигованное филе, зажаренное в вине

*1 кг говяжьей вырезки, 1 – 1,5 стакана столового вина, 0,5 стакана воды, помидоры, чеснок, лук (репчатый и зеленый), зелень петрушки, соль по вкусу*

Вырезку вымыть, очистить от сухожилий, нашинковать чесноком, посыпать солью, поставить в духовой шкаф и жарить до полной готовности.

Через 10 – 15 минут влить 0,5 стакана горячей воды и периодически необходимо вынимать мясо из шкафа и поливать сначала вином, а затем соком, который образуется в процессе жаренья.

Жареную вырезку нарезать и уложить на блюдо так, чтобы она имела вид цельного куска, затем полить сверху соком, который образовался во время жарения, и посыпать измельченной зеленью петрушки и кольцами сырого репчатого лука.

Гарнировать мясо свежими помидорами, зеленым луком, веточками зелени петрушки.

Отдельно в соуснике подать соус «Ткемали».

# Бастурма тушеная

*1 кг говядины, 100 г жира, 5 – 7 помидоров, винный уксус, чеснок, зелень (кинза, петрушка, укроп), лавровый лист, черный и красный молотый перец, соль*

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками, слегка отбить, посолить, посыпать черным и красным перцем.

Добавить нашинкованный репчатый лук, уксус, измельченную зелень и лавровый лист. Посуду накрыть крышкой и поставить на несколько часов в прохладное место.

Переложить мясо в кастрюлю и тушить. В это время периодически подливать горячую воду, добавить жир и нарезанные помидоры (предварительно сняв с них кожицу).

Перед подачей на стол в блюдо добавить толченый чеснок и мелко нарезанную кинзу.

# Телячья печень с грудинкой

*4 ломтика телячьей печени, 8 ломтиков копченой грудинки, 60 г сливочного масла, 1 лимон, черный молотый перец, соль по вкусу*

На сковороде распустить 50 г сливочного масла и поджарить ломтики печени на умеренном огне (5 минут с каждой стороны).

Посолить и поперчить. На другой сковороде поджарить с оставшимся сливочным маслом грудинку.

Выложить ее на блюдо, сверху разложить ломтики печени и украсить дольками лимона.

# Говяжье филе с баклажанами

*1 кг говядины (вырезки с жиром), 10 баклажанов, 8 – 10 луковиц, 2 кг помидоров, 7 – 8 стручков сладкого перца, 5 – 6 зубчиков чеснока, 200 мл воды, зелень (петрушка, кинза, чабер, базилик, укроп), соль по вкусу*

Вырезку обмыть, зачистить от пленок и нарезать вместе с жиром небольшими кусками.

Зелень очистить, промыть и мелко нарезать.

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, посолить и дать полежать 20 минут, чтобы из них вытек сок, а затем аккуратно отжать каждый кусок.

Сладкий перец крупно нарезать. Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать на половинки.

В кастрюлю положить слоями: мясо, баклажаны, нарезанные лук и зелень, чеснок, растертый с солью, затем снова – слой мяса и т.д. Поверх всего этого положить стручковый перец и помидоры. Затем все посолить, влить воду, закрыть крышкой и припустить при самом слабом кипении до полной готовности.

# Сациви из свинины

*1 кг жирной свинины, 6 – 8 луковиц, 200 г очищенных грецких орехов, 6 веточек кинзы, 2 – 4 зубчика чеснока, 75 г кукурузной муки, 1 ст. ложка кориандра, 1 ст. ложка хмели-сунели, стручковый перец, винный уксус, корица, гвоздика, соль по вкусу*

Мясо нарезать большими кусками, положить в кастрюлю и тщательно прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить сначала истолченные вместе кинзу, чеснок, соль и стручковый перец – затем кукурузную муку. Развести все это водой, влить в кастрюлю с поджаренной свининой и варить 20 – 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавить истолченный кориандр, хмели-сунели, молотые корицу, гвоздику, уксус и посолить.

Сациви остудить, выложить на блюдо и подавать к столу.

# Поросенок вареный с ореховым соусом

*1 поросенок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 50 мл винного уксуса, 2 л воды, 2 зубчика чеснока, кориандр, шафран, соль по вкусу*

Поросенка обмыть, положить в кипящую воду и варить 1,5 – 2 часа на слабом огне до готовности. В конце варки посолить.

Готовое мясо разрезать на куски, уложить на блюдо и подать с соусом.

Приготовление соуса: толченые грецкие орехи и чеснок, красный перец, семена кинзы и шафран развести водой, подкисленной винным уксусом, и посолить.

Вместо орехового соуса можно подать соус «Ткемали» или соус из кислого лаваша.

# Поросенок жареный, фаршированный рисом и яйцами

*1 поросенок с внутренностями, 1 кг риса, 4 яйца, 2 зубчика чеснока, 5 веточек зелени кинзы, 2 ч. ложки хмели-сунели, красный и черный перец, эстрагон, соль по вкусу*

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного и промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри.

Подготовленные и полусваренные кишки, сердце, печень, почки нарезать на мелкие куски и посолить. Затем добавить полусваренный рис, сваренные вкрутую целые или нарезанные яйца, молотый черный перец, толченый красный перец, чеснок, зелень кинзы, хмели-сунели, мелко нарезанный эстрагон и все тщательно перемешать. Этим фаршем зафаршировать брюшную полость предварительно подготовленного поросенка, зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле.

# Мужужи из свиных ножек

*10 свиных ножек, 600 мл винного уксуса, 600 мл отвара, 8 горошин черного перца, 10 горошин душистого черного перца, вода, 2 – 3 лавровых листа, соль по вкусу*

Ножки ошпарить, очистить от щетины, натереть мукой и опалить, а затем промыть холодной водой и разварить. Отвар (600 мл) влить в винный уксус, добавить лавровый лист, душистый черный перец, посолить и поставить немного покипеть.

Вареные свиные ножки разрезать вдоль на 2 части, уложить в банку, залить подготовленным горячим отваром, закупорить и поставить в прохладное место.

Приготовленные таким способом свиные ножки можно сохранять до 15 дней.

# Свиной рулет с черносливом

*2 кг свиного рулета, 75 г сливочного масла, 75 г топленого свиного сала, 300 г муки, 30 крупных черносливин без косточек, 750 мл белого сухого вина, 350 г шампиньонов, 200 мл свежих сливок, 1 лимон, 1 веточка чабера, черный молотый перец, соль по вкусу*

В кастрюле распустить сало, положить свиной рулет и обжарить его на умеренном огне до золотистого цвета. Затем вынуть из кастрюли, убавить огонь и положить мелко нарезанный лук. Обжаривать 10 минут, часто помешивая. Снова положить рулет и залить его вином. Посолить, поперчить, добавить чабер, закрыть крышкой и оставить на огне 45 минут. Рулет перевернуть, вокруг разложить чернослив, потушить еще 10 минут.

Шампиньоны почистить, промыть и разрезать на части. В кастрюле распустить сливочное масло, добавить сок лимона, шампиньоны и обжарить. Положить на рулет за 10 минут до готовности, затем вынуть его. В кастрюлю влить сливки, выпаривать 3 минуты при малом кипении, посолить и поперчить.

Подавать рулет, нарезав ломтиками, положив рядом чернослив с грибами.

# Каурма из свинины – свинина, тушенная в томатном соусе

*500 г свинины, 300 г репчатого лука, 400 г помидоров, 4 – 5 веточек зелени кинзы, 3 веточки петрушки, черный перец, соль по вкусу*

Промытую и нарезанную кусками свинину положить в сотейник и тушить 15 минут. Затем добавить репчатый лук, нарезанный кружочками, и тушить еще 5 – 8 минут, после чего влить предварительно разваренные и протертые сквозь сито помидоры или разбавленное водой томатное пюре (1/2 стакана томатного пюре и 3/4 стакана воды), посолить и тушить до готовности. В конце тушения добавить молотый черный перец, мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки и перемешать.

# Свинина, тушенная с айвой

*500 г свинины (филейной части), 2 луковицы, 500 г айвы, вода, соль по вкусу*

Свинину (филейную часть) обмыть, обсушить и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Переложить в кастрюлю, влить несколько столовых ложек горячей воды и тушить под крышкой до полуготовности. Затем добавить лук, нарезанный кружочками и спассерованный в жире, оставшемся после жаренья мяса. По мере выпаривания сока периодически подливать горячую воду. К концу тушения положить очищенную от сердцевины, нашинкованную айву. Готовое мясо вынуть и нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Уложить на блюдо вместе с айвой и луком и залить соусом, образовавшимся при жарке.

# Купаты, приготовленные на скорую руку

*500 г мякоти свинины с жиром, 2 луковицы, по 0,5 ч. ложки молотых корицы и гвоздики, 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, зерна граната или барбариса, красный перец, соль по вкусу*

Мякоть свинины нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком (одна луковица). Добавить соль, молотые черный перец, корицу и гвоздику, толченый чеснок, сырое яйцо и хорошо вымешать. Затем положить зерна граната или барбариса и снова осторожно перемешать, чтобы не помять зерен.

Из полученной массы сформовать небольшие шарики, придать им форму сигарет. Подготовленное таким образом мясо обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде, выложить на блюдо, сверху посыпать нашинкованным репчатым сырым луком, зернами граната или толченым сушеным барбарисом.

Отдельно в соуснике можно подать гранатовый сок (0,25 стакана) с небольшим количеством соли и толченой зеленью кинзы (2 веточки).

# Баранина, тушенная в гранатовом соусе

*500 г жирной баранины, 50 г курдючного сала, 100 мл гранатового сока, 2 луковицы, 200 мл воды, 1 веточка кинзы, перец, соль*

Баранину нарезать, обжарить на курдючном сале на сковороде, переложить в чистую кастрюлю и добавить соль и перец.

Для приготовления соуса на сковороду, где жарилось мясо, налить воду и довести ее до кипения. Влить соус в кастрюлю с мясом и при помешивании тушить на слабом огне 20 минут. Жидкость слить, добавить сок, нашинкованный лук, толченую зелень и перемешать.

Мясо выложить на блюдо и залить соусом.

# Баранина, тушенная с вином и с айвой

*500 г баранины, 400 г айвы, 250 мл белого сухого вина, 50 г курдючного сала, 2 луковицы, зелень (кинза, петрушка), соль*

Мясо нарезать мелкими кусочками и потушить в кастрюле до мягкости. Добавить лук и сало, пропущенные через мясорубку, и хорошо прожарить. Залить баранину вином и тушить еще 50 минут. Айву очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки, положить в кастрюлю и тушить до полной готовности мяса.

Посыпать кинзой или петрушкой.

# Молодая баранина с чесночной подливкой

*1 кг молодой баранины, 1 головка чеснока, 300 – 400 мл бульона, вода, соль по вкусу*

Баранину (цельным куском) обмыть, положить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой так, чтобы она едва покрыла мясо, и варить сначала на сильном, а затем – на слабом огне до готовности.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, нарезать порциями и положить в глубокую посуду.

Бульон процедить, добавить чеснок, истолченный с небольшим количеством соли, и залить полученной подливкой вареное мясо.

# Баранина со стручковой фасолью

*800 г баранины, 600 г стручковой фасоли, 4 луковицы, 60 г животного жира, 2 зубчика чеснока, вода (или бульон), зелень (мята, кинза, петрушка), специи, соль по вкусу*

Мясо нарезать на куски весом по 30 – 35 г, посыпать их солью, перцем и жарить 20 минут. Добавить мелко нашинкованный лук и жарить еще 10 минут. Затем положить очищенные от прожилок, мелко нарезанные стручки фасоли, залить горячей водой (или бульоном) так, чтобы продукты были покрыты, и тушить под крышкой до готовности.

Заправить кушанье рубленой зеленью, толченым чесноком, черным перцем, солью и тушить 5 минут, после чего снять с огня и выдержать 25 – 30 минут – для приобретения продуктами аромата и вкуса зелени и специй.

# Жаркое по-татски

*700 г баранины, 50 г жира, 100 г репчатого лука, 60 г томата-пюре (или 350 г картофеля), 10 г чеснока, 100 г чернослива, 30 г зелени, перец, бульон (или вода), соль по вкусу*

Мясо нарезать поперек волокон (1 – 2 куска на порцию). Можно слегка отбить его, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем уложить в сотейник, залить горячим бульоном (или водой), чтобы мясо полностью было покрыто.

Тушить около 1 часа при слабом кипении. Добавить пассерованный лук, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, томат-пюре (или нарезанный кружочками толщиной 1 см картофель).

Добавить промытый чернослив, закрыть крышкой и тушить все до готовности.

Подавать мясо в тарелках, посыпав рубленой зеленью. Картофель можно поджарить отдельно и подавать к мясу как гарнир.

# Баранина с орехами

*1 кг жирной баранины, 4 – 5 луковиц, 50 мл винного уксуса, 400 г очищенных грецких орехов, чеснок, кинза, стручковый перец, зеленый лук, соль по вкусу*

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить его в кастрюлю и поджарить. Выделившийся при поджаривании сок слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать, положить к мясу и еще раз поджарить его, а затем добавить уксус.

В мясной сок положить истолченные вместе грецкие орехи, чеснок, соль, зелень, стручковый перец и все хорошо размешать. Полученную массу присоединить к жареному мясу. Тушить все вместе до тех пор, пока мясо не вберет в себя весь сок.

Подавать блюдо, посыпав мелко нарезанной петрушкой и нашинкованным зеленым луком.

# Рагу из баранины с баклажанами

*500 г жирной баранины, 4 луковицы, 300 г стручковой фасоли, 3 моркови, 2 баклажана, 300 – 500 г помидоров, 3 – 4 веточки зелени петрушки, молотые корица и гвоздика, баранье сало, стручковый перец, чеснок, соль по вкусу*

Баранину нарезать на куски и прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Отдельно сварить стручковую фасоль.

Нарезав морковь, зелень петрушки, баклажаны, потушить с салом. Добавить помидоры (очищенные от кожицы и нарезанные на части) и снова тушить до готовности, а затем соединить с поджаренным мясом и вареной фасолью, заправить молотой корицей и гвоздикой, толчеными стручковым перцем и чесноком и посолить.

# Жареная баранина с гранатом и луком

*500 г жирной баранины, 300 г репчатого лука, 1 гранат, черный перец, соль по вкусу*

Баранину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и поджарить. При жаренье мяса выделяется сок, его надо слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в мясо, которое еще раз хорошо прожарить, после чего залить мясным соком, добавить по вкусу соль, молотый черный перец и тушить в течение 10 – 15 минут.

Тем временем с граната снять кожуру и выбрать зерна.

В тушеное мясо положить зерна граната, осторожно размешать (чтобы зерна граната не помялись) и посыпать сверху мелко нашинкованным сырым луком. Это блюдо можно приготовить и из говядины.

# Тапа «Салхино»

*1 кг жирной баранины, 50 г курдючного сала, 6 – 8 баклажанов, 4 – 6 помидоров, 2 – 3 луковички, вода, черный молотый перец, соль по вкусу*

Цельный кусок баранины или мясо барашка (окорок, лопатку, антрекот, грудинку) обмыть и зачистить от сухожилий. Баклажаны с кожицей обмыть и на каждом посередине сделать неглубокий продольный (5 – 6 см) надрез, в который всыпать немного соли. Затем вложить туда маленький кусочек курдючного сала, посыпанного солью, черным молотым перцем и, по желанию, зеленью.

Обмытое мясо посыпать солью, положить на большую сковороду (с двумя ручками), подлить немного горячей воды и жарить в духовом шкафу. Во время жарки последовательно добавить очищенный, вымытый, крупно нарезанный, посоленный картофель, подготовленные баклажаны, промытые цельные помидоры, цельные маленькие головки репчатого лука. Во время жаренья мясо нужно время от времени поливать соком, образующимся на сковороде. Если его мало, можно подлить немного горячей воды. Жарить до готовности.

Подавать тапу в той же посуде, в которой она жарилась, украсив зеленью.

Отдельно поставить на стол соус «Ткемали».

# Чанахи с томатами

*1 кг жирной баранины, 10 картофелин, 10 – 12 баклажанов, 50 г курдючного сала, 10 – 12 луковиц, 400 мл томатного сока, 8 помидоров, черный молотый перец, стручковый перец, зелень, соль по вкусу*

Мясо нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенные картофель и кольцами – репчатый лук. Цельные баклажаны надрезать и заложить в них курдючное сало с солью и черным молотым перцем (можно добавить мелко нарезанную зелень).

В глиняную обливную посуду положить подготовленные куски мяса, затем – картофель, сверху уложить баклажаны, а на них – лук и цельные помидоры.

Посыпать все мелко нарезанной петрушкой, добавить немного стручкового перца и соли.

Влить в посуду помидорный сок, поставить ее в духовку и тушить кушанье (не перемешивая) до готовности.

# Корейка на вертеле

*1,6 кг бараньей корейки, 40 г зелени петрушки, специи, соль, 200 г соуса «Ткемали» (или 160 г «Нашараби»)*

Баранью корейку нарезать по 2 куска на порцию (корейку от молодых барашков – по 1 куску) с реберными костями (как натуральные котлеты), посыпать солью, перцем, надеть на вертел вдоль и жарить над раскаленными углями.

Готовую корейку подавать на овальном блюде, оформив соответствующим сезону гарниром. Отдельно подать соус.

# Каурма

*1 кг бараньей грудинки, 60 г говяжьего жира, 8 луковиц, 80 г томата-пюре (или 4 помидора), 25 г муки, 20 мл 3%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 30 г зелени, бульон, специи, соль по вкусу*

Мясо нарезать кусками по 20 – 25 г, обжарить в сотейнике, добавить лук, бульон, накрыть крышкой и тушить. Затем положить часть томата-пюре (или помидоров).

Через 10 минут развести бульоном (или кипятком) и заправить толченым чесноком, оставшимся томатом, мукой, перцем, рубленой зеленью и солью. Кипятить еще 5 минут, после чего сотейник отставить на бортик плиты и выдержать 25 – 30 минут.

Подавать блюдо, посыпав рубленой зеленью.

# Баранина, тушенная со сладким перцем

*500 г баранины, 50 г бараньего сала, 4 – 5 луковиц, 250 г сладкого перца, 200 г баклажанов, 700 г помидоров, чеснок, зелень петрушки, кинза, соль по вкусу*

Баранину (грудинку) разрубить на куски, посолить и вместе с нашинкованным репчатым луком обжарить на сале в сковороде до образования хрустящей румяной корочки. Затем переложить в кастрюлю, добавить нарезанные помидоры, баклажаны, стручки сладкого перца, посолить и тушить под крышкой до полной готовности.

При тушении добавить толченый чеснок, измельченную зелень петрушки и кинзу.

# Баранина, тушенная с орехами

*500 г жирной баранины, 200 г репчатого лука, 1 – 2 ст. ложки винного уксуса, 200 г очищенных грецких орехов, чеснок, кинза, красный перец, зелень петрушки, зеленый лук, соль по вкусу*

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в кастрюлю и поджарить. Вытекший при поджаривании мяса сок слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко нашинковать, положить в мясо и еще поджарить, затем добавить немного уксуса.

В мясной сок положить истолченные вместе грецкие орехи, чеснок, соль, зелень кинзы, красный перец и все хорошо размешать. Полученную массу присоединить к жареному мясу и тушить все вместе, пока мясо не вберет в себя весь сок.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки и нашинкованным зеленым луком.

# Баранина, тушенная с фасолью

*500 г жирной баранины, 4 луковицы, 300 г стручковой фасоли, 100 г моркови, 200 г баклажанов, 400 г помидоров, 3 – 4 веточки петрушки, молотые корица и гвоздика, красный перец, чеснок, соль по вкусу*

Жирную баранину нарезать на куски и прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком. Отдельно сварить стручковую фасоль. Нарезать морковь, зелень петрушки, баклажаны и потушить с бараньим салом. Добавить помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные на части, и тушить до готовности, а затем соединить с поджаренным мясом и вареной фасолью, заправить молотой корицей и гвоздикой, толченым стручковым перцем и чесноком, посолить.

# Баранина, жаренная целым куском

*500 г (одним куском) баранины, 100 мл бульона или воды, 500 г картофеля, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 100 г курдючного сала, зелень петрушки, кинза, мята, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу*

Мясо обмыть, очистить от сухожилий, посолить, положить на противень или сковороду и поставить жарить в духовой шкаф или в печь. Во время жарки через каждые 10 – 15 минут поливать вытекающим из него соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или горячей воды. Тем временем очистить сырой картофель, крупно нарезать и обмыть его. Несколько баклажанов в кожуре вымыть, сделать на каждом посередине маленький продольный неглубокий надрез, в который всыпать немного соли и перца, вложить маленький кусочек курдючного сала, посыпанного солью, перцем и, по желанию, зеленью петрушки, кинзы, мяты. Через 20 – 30 минут жарки добавить на противень к мясу подготовленный картофель и баклажаны, а еще через 10 – 15 минут – промытые целые помидоры и продолжать жарить до готовности мяса (для определения готовности кусок мяса прокалывают поварской иглой: если готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок прозрачен). Готовое мясо снять с противня, нарезать кусками поперек волокон, уложить на блюдо, по краям расположить жареный картофель, баклажаны, помидоры, сверху полить соком, который образовался во время жарки мяса, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На стол можно подавать кушанье со всем гарниром в той же посуде, в которой оно жарилось.

# Баранина с овощами

*500 г жирной бараньей грудинки, 3 луковицы, 200 г стручковой фасоли, 300 г помидоров, 2 сладких перца, 1 баклажан, 4 картофелины, вода, зелень сельдерея, петрушки, кинза, соль по вкусу*

Разрубленную на куски баранину, нарезанные стручки фасоли, нашинкованный репчатый лук, букетик зелени сельдерея и петрушки залить кипящей водой так, чтобы покрыть продукты, и варить, снимая пену с поверхности бульона.

К полуготовому мясу добавить нарезанные овощи: сырой картофель, помидоры (очищенные от кожицы и семян), баклажаны, сладкий перец и варить под крышкой до готовности всех продуктов.

Перед окончанием варки удалить букетик зелени, кушанье посолить и всыпать в него измельченную зелень кинзы.

# Фрикадельки из баранины, жаренные на сковороде

*1 кг баранины, 6 луковиц, 300 г сушеного кизила, 4 яйца, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу*

Мякоть баранины нарезать небольшими кусочками и, добавив репчатый лук (2 головки), кинзу и предварительно замоченный кизил (100 г), пропустить дважды через мясорубку, посолить, поперчить, соединить со взбитыми яйцами и тщательно вымешать.

Полученную массу разделить на небольшие шарики (фрикадельки), сплющить их ножом и прожарить с обеих сторон на разогретой с маслом сковороде.

На другую разогретую сковороду с маслом положить сушеный кизил и, когда он разбухнет, прибавить к нему шинкованный репчатый лук (4 головки) и потушить.

Жареные фрикадельки выложить на блюдо с гарниром из кизила, тушенного в луке.

# Купаты из баранины

*500 г баранины, 300 г бараньих кишок, 50 г топленого масла, 50 г репчатого лука, 20 г зерен барбариса (при наличии), 1 лимон, щепотка перца, соль по вкусу*

Мякоть баранины вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, барбарис, все смешать. Кишки хорошо промыть, разрезать на куски длиной 25 – 30 см и один конец перевязать шпагатом. Каждый отрезок кишки начинить фаршем, затем второй конец кишки соединить с первым, перевязать, после чего кишку проколоть в нескольких местах вилкой. Жарить на масле или же надеть на шпажки (шампуры) и жарить над раскаленными углями без пламени. При подаче на стол лимон подать отдельно.

# Рулет из баранины в сальнике

*500 г жирной баранины (мякоти), 300 г сальника, 4 луковицы, 1 яйцо, 500 – 600 г помидоров, черный и красный перец, зелень кинзы, соль по вкусу*

Бараний сальник (сетку) промыть, залить на 30 – 40 минут водой, еще раз промыть и обсушить.

Жирную баранину (мякоть) и репчатый лук пропустить через частую решетку мясорубки, добавить молотый черный перец, толченый красный перец, соль, мелко нарезанную зелень кинзы, взбитое яйцо и тщательно вымешать.

На целый сальник выложить подготовленный фарш, завернуть его, уложить на сковороду или противень швом вниз и запечь в духовом шкафу.

Выделившийся во время жарки сок перелить в отдельную кастрюлю, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и прожарить. Затем положить туда нарезанные на дольки помидоры (предварительно сняв с них кожицу) и жарить 10 минут.

Готовое мясо нарезать в горячем виде, уложить на блюдо и залить томатным соусом.

# Кролик под ореховым соусом

*1 кг крольчатины, 200 г ядер грецких орехов или миндаля, 200 г сливочного масла, 4 луковицы, 0,5 л сливок, 2 ст. ложки муки, соль, лимонный сок*

Нарезанное кусочками мясо обжарить в жире, сложить в кастрюлю, добавить молотые орехи, мелко нарезанный лук и тушить под крышкой, добавляя жидкость. Когда мясо будет готово, добавить по вкусу соль, сметану, лимонный сок, муку, смешанную с маслом, и все проварить. Посыпать зеленью, подавать с отварным картофелем или салатом. При тушении можно добавить ломтики яблок, летом – неспелый крыжовник.

# Поджаренная козлятина с орехами

*600 г жирной козлятины, 5 луковиц, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 3 веточки кинзы, 1 ч. ложка хмели-сунели, винный уксус, перец, соль по вкусу*

Мясо помыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, закрыть кастрюлю крышкой и тушить мясо на небольшом огне. При тушении мяса выделяется сок, который следует сливать в отдельную посуду и накрывать крышкой. Через 10 – 15 минут положить в мясо мелко нарезанный репчатый лук и тщательно жарить вместе с мясом, добавив лавровый лист, посолив и долив винный уксус. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, зелень, семена кинзы, стручковый перец и сунели.

Полученную массу развести выделившимся при тушении мясным соком и переложить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком.

Тушить еще 5 – 8 минут и снять с огня.

# Курица отварная с чесночной подливкой

*1 курица, 6 зубчиков чеснока, 200 мл бульона, вода, соль по вкусу*

Отварить тушку. Готовую курицу в горячем виде посыпать солью, а затем нарезать на части.

Чеснок истолочь с солью, развести куриным бульоном (или кипяченой холодной водой).

Подавать кушанье с полученной подливкой.

# Курица отварная в гранатовом соусе

*1 молодая курица средней величины, 1,5 стакана гранатового сока, 0,75 стакана холодной кипяченой воды, 4 – 5 зубчиков чеснока, 0,5 ч. ложки кориандра, вода, красный перец, зеленый лук, зерна граната, соль по вкусу*

Молодую курицу сварить, разрезать на части и выложить на блюдо. Выжать из граната сок, смешать с холодной кипяченой водой, добавить истолченные чеснок, красный перец и кориандр.

Полученным соусом залить курицу, а сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зернами граната.

# Курица, тушенная с алычой

*1 жирная курица средней величины, 6 – 7 луковиц, 1 – 1,5 стакана алычи (или ткемали), 0,5 ч. ложки кориандра, 10 – 12 веточек укропа, красный перец, соль по вкусу*

Подготовленную жирную куриную тушку нарезать на куски, положить в кастрюлю и хорошо зажарить, затем залить кипящей водой, чтобы только наполовину покрыла куски курицы, и тушить на слабом огне в закрытой кастрюле до готовности.

# Курица, тушенная в остром соусе

*1 курица средней величины, по 2 корня сельдерея и петрушки, 3 зубчика чеснока, 1 – 1,5 л бульона, 1 лавровый лист, 3 веточки кориандра (кинзы), 2 веточки зелени петрушки, 4 веточки укропа, вода, зерна граната, красный перец, соль по вкусу*

Не очень жирную подготовленную куриную тушку положить в кастрюлю с кипящей водой, накрыть крышкой и варить до полуготовности, добавить коренья сельдерея и петрушки и тертый чеснок. Затем тушку вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, уложить на противень, подлить жира, снятого с бульона, поставить в духовой шкаф подрумяниться. Бульон процедить.

Подрумянившуюся, но еще не дожаренную курицу разрезать на части и сложить в чистую кастрюлю, залить бульоном вместе с жиром, добавить лавровый лист, красный перец, лук, нарезанный кружочками и спассерованный в жире, оставшемся после жаренья курицы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить примерно 15 – 20 минут.

Готовое кушанье выложить в глубокое блюдо, удалить лавровый лист, посыпать измельченной зеленью кинзы, петрушки и укропа, густо посыпать зернами граната.

# Курица по-мингрельски

*1 курица, 60 г топленого масла, 200 г грецких орехов, 4 луковицы, 2 яичных желтка, 50 мл уксуса, вода, мята, соль по вкусу*

Обработанную тушку разрубить на куски и обжарить. Сок, образовавшийся при жаренье, слить в отдельную посуду, а к курице добавить нашинкованный репчатый лук.

Затем положить толченые орехи, мяту, посолить и тушить 10 – 15 минут. Яичные желтки развести сначала уксусом и соком, выделившимся при жаренье.

Помешивая, влить соус в посуду с курицей и снять с огня.

# Курица с зубчиками чеснока

*1 крупная курица, 100 мл оливкового масла, 2 головки чеснока, 200 г муки, вода, 1 батон хлеба, 1 пучок зелени (кинза, чабер, лавровый лист, петрушка, сельдерей), черный молотый перец, соль по вкусу*

Тушку выпотрошить и опалить, посолить и поперчить внутри. Положить ее в глиняную посуду, полить оливковым маслом, добавить неочищенные зубчики чеснока и пучок зелени, посолить и поперчить.

Приготовить тесто из 200 г муки и воды. Раскатать крупный валик, положить его на край посуды, сверху накрыть крышкой, чтобы она была герметично закрыта, и поставить в духовку (с температурой 210 °С) на 1,5 часа.

Срезать обжаренное тесто и приготовить из него тосты. Курицу выложить на блюдо, вокруг разложить обжаренное тесто без верхней корочки.

Подавать блюдо к столу с дольками чеснока и тостами.

# Каурма из курицы

*1 жирная курица средней величины, 700 – 800 г помидоров, сухие хмели-сунели, соль по вкусу*

Подготовленную, обмытую жирную куриную тушку нарезать на части, положить в кастрюлю и тушить. Сок, образовавшийся в процессе тушения, слить в отдельную посуду, а мясо птицы обжарить со всех сторон до образования на поверхности румяной корочки. В процессе жаренья время от времени поливать курицу выделяющимся при тушении соком.

К обжаренной курице добавить предварительно разваренные и протертые через сито помидоры, посолить и тушить до готовности мяса.

# Курица с изюмом

*1 жирная курица, 500 г изюма без косточек, 200 г топленого масла, 100 г меда, 100 г сахара, вода, бульон, соль по вкусу*

Очищенную и промытую тушку положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до полуготовности. Пену снять шумовкой.

На сковороду положить топленое масло и, как только оно разогреется, всыпать перебранный промытый изюм и тушить до тех пор, пока он не разбухнет.

Добавить мед, сахар и затем снять с огня. Вложить в брюшную полость наполовину сваренной курицы сладкий фарш, зашить отверстие суровой ниткой.

Курицу, подготовленную таким образом, положить на противень брюшком вниз, посолить, подлить немного бульона и поставить в духовку.

В процессе жаренья тушку необходимо время от времени поливать стекающим на противень соком и переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон.

# Сациви из молодой курицы с тклапи и чабером

*1 молодая жирная курица, 200 г очищенных грецких орехов, 5 луковиц, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 7 – 8 веточек чабера, 600 – 800 л воды, тклапи (кислый лаваш), стручковый перец, соль по вкусу*

Обмытую тушку нарезать на части, положить в кастрюлю и тушить 10 минут. Добавить нарезанный лук и вместе тщательно прожарить.

Тклапи разделить на части, положить в соответствующую посуду, залить кипящей водой (200 мл) и дать постоять 1 час. Затем растереть и вместе с жидкостью протереть через сито.

Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить соль, толченые чеснок, стручковый перец, кориандр, чабер и все тщательно перемешать.

После этого добавить подготовленный тклапи, развести водой (400 – 600 мл), влить в кастрюлю с поджаренной курицей и варить 10 – 15 минут.

# Сациви из курицы (упрощенный вариант)

*1 жирная курица средней величины, 4 луковицы, 100 г очищенных грецких орехов, 200 мл гранатового сока, 0,5 ч. ложки кориандра, зерна граната, чеснок, красный перец, соль по вкусу*

Жирную куриную тушку нарезать на куски, обмыть, дать стечь воде, положить в кастрюлю и зажарить. Во время жаренья добавить очень мелко нашинкованный репчатый лук.

За 10 минут до готовности полить курицу разведенными в гранатовом соке толчеными грецкими орехами, чесноком, красным перцем, семенами кинзы и солью.

Перед подачей готовое блюдо посыпать зернами граната.

# Цыпленок в котани

*1 цыпленок (средней величины), 3 – 4 луковицы, 5 – 6 помидоров, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 6 веточек кинзы, 4 веточки укропа, чабер, петрушка, стручковый перец, соль по вкусу*

Подготовленную тушку нарезать на части и промыть.

В глиняную обливную посуду с крышкой (котани) положить резаные помидоры (предварительно сняв с них кожицу), нарезанный кольцами репчатый лук и посолить.

Затем уложить куски цыпленка, всыпать мелко нарезанную зелень (кинзу, укроп, чабер, петрушку) и немного посолить.

Добавить толченый чеснок и стручковый перец.

Сверху положить в нескольких местах маленькие кусочки сливочного масла, закрыть котани крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

# Курица, жаренная на вертеле, под ореховым соусом

*1 курица средней величины, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 3 веточки кинзы, 1 ст. ложка шафрана, 0,25 стакана винного уксуса, 1 стакан воды, 1 луковица, красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу*

Целую тушку курицы посолить снаружи и внутри, нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными углями. Очищенные грецкие орехи, чеснок, соль и зелень кинзы тщательно истолочь, выжать масло и перелить в отдельную посуду. К ореховой массе добавить толченый красный перец, шафран, молотый черный перец, тщательно перемешать, затем развести винным уксусом, разбавленным водой. Жареную горячую курицу нарезать на части, уложить на блюдо, обсыпать очень мелко нарезанным сырым репчатым луком, облить ореховым соусом и ореховым маслом.

# Курица, жаренная с ткемали

*1 курица средней величины, 500 г картофеля, 150 г сливочного масла, 200 г ткемали, вода, соль по вкусу*

Разделанную, тщательно обмытую тушку молодой курицы посолить внутри и снаружи, положить целиком в кастрюлю брюшком вниз, подлить 2 столовые ложки горячей воды и поставить на огонь. Во время жаренья добавить нарезанный дольками сырой картофель, сливочное масло, а тушку птицы время от времени смазывать сливочным маслом и перевертывать, чтобы зарумянилась со всех сторон.

За 10 минут до окончания жарки добавить сырые целые ткемали.

Подрумянившуюся тушку вынуть из кастрюли, разрезать на части, уложить на блюдо вместе с жареным картофелем и ткемали, залить соком, полученным при жарке курицы.

Посыпать мелко нарезанной петрушкой и украсить ее веточками.

# Курица жареная под орехово-томатным соусом

*1,5 кг курицы, 1,5 кг помидоров, 800 г ядер грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, 6 веточек кинзы, 100 мл холодной кипяченой воды, 1 стручок острого перца, вода, жир, соль*

Курицу сварить под крышкой до полуготовности.

Вынуть курицу из кастрюли, посолить снаружи и изнутри и жарить 40 минут в духовке со слабым нагревом, добавив жир и поливая образовавшимся соком.

Для приготовления соуса в отдельной посуде потушить помидоры, нарезанные четвертушками. Долив воду, протереть их через сито, процедить вместе с образовавшимся при тушении соком и уварить до загустения в отдельной кастрюле. За 10 минут до готовности добавить соль, толченые орехи и чеснок, мелко нарезанные стручковый перец и кинзу.

Подавать, разрезав курицу на порционные куски и полив соусом.

# Гедлибже

*160 г курицы, 2 г чеснока, 13 г муки, 25 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, вода, красный сладкий перец*

Подготовленную тушку разделать на части и погрузить в кипящую воду.

Чтобы мясо не получилось безвкусным, воду слегка подсолить. Варить, в зависимости от возраста цыплят, от 20 до 45 минут.

Можно готовить на любом огне, но не надо забывать снимать пену, иначе бульон получится с горьковатым привкусом. Соус, приготовленный из такого бульона, сохранит горечь.

Вынуть готовое мясо, переложить его в глубокую миску, заправить чесночным соусом, перетряхнуть несколько раз и плотно закрыть.

Нельзя допустить, чтобы при этом ушел пар: с ним чесночная соль впитывается лучше.

Постепенно остывающее мясо необходимо плотно закрыть еще и потому, что на воздухе оно быстро темнеет.

Для приготовления соуса пшеничную муку просеять, нарезать небольшими кубиками лук и сладкий красный перец.

Кастрюлю с маслом поставить на огонь (пламя не должно быть слишком высоким). Когда масло закипит, поджарить лук, щепотками добавляя туда муку.

Затем размешать, продолжая добавлять муку, пока лук не обжарится. В образовавшуюся массу добавить красный перец.

Вливая остывший бульон тоненькой струйкой по внутренним бокам кастрюли, медленно размешать массу. Бульон подливать до тех пор, пока не будет достигнута желаемая густота.

В готовый соус положить куриное мясо. При недосоле добавить в соус оставшуюся чесночную кашицу и размешать.

Если кушанье сразу же подается к столу, накрыть его и держать на слабом огне 30 минут. Если же время приема пищи не подошло, то мясо надо хранить отдельно, а соус поставить на слабый огонь.

При подаче мясо положить в тарелки и залить соусом.

# Цыпленок тапака

*1 цыпленок (средней величины), 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, черный перец, соль по вкусу*

Тушку цыпленка промыть, разрезать вдоль грудки, развернуть по надрезу, нашпиговать чесноком, сплющить, посолить со всех сторон и положить на разогретую сковороду с маслом.

Вокруг на сковороде разместить обработанные потроха (печень, желудок), головку, ножки, сверху накрыть тарелкой, придавить какой-нибудь тяжестью, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковороды, и жарить на среднем огне 40 – 60 минут.

Когда одна сторона цыпленка обжарится, перевернуть и поджарить до румяной корочки с другой стороны.

Жареного цыпленка можно подать на стол без гарнира, а также с гарниром (жареным картофелем, помидорами, отварным рисом, огурцами и т.д.) или с соусом (томатным, ореховым), подаваемым отдельно в соуснике.

# Цыпленок тапака с орехово-томатным соусом

*1 цыпленок средней величины, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 800 г помидоров, 0,75 стакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 2 веточки кинзы, 1 ч. ложка шафрана, 0,5 ч. ложки кориандра, красный перец, соль по вкусу*

Поджарить цыпленка тапака и горячим нарезать на части.

Тем временем репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить масло и спассеровать.

Отварить помидоры, протереть их через дуршлаг и сито. Очищенные грецкие орехи, соль, чеснок, зелень кинзы и красный перец тщательно истолочь, добавить толченые шафран, кориандр и развести отваренными помидорами.

Полученный соус влить в кастрюлю со спассерованным луком и варить 10 минут. Затем переложить туда жареного цыпленка и, дав покипеть 2 минуты, снять с огня.

# Цыпленок, жаренный на вертеле, фаршированный черносливом и гранатом

*1 цыпленок, 20 г сливочного масла, 20 г зелени петрушки, соль по вкусу*

***Для фарша:****50 г чернослива без косточек, 50 г изюма без косточек, 50 г лука, 50 г сливочного масла, зерна граната, соль по вкусу*

У обработанного цыпленка надрезать ножки по суставу и вставить внутрь надрезанной в виде кармашка кожицы в паху.

Вдоль по косточке у крылышка сделать надрез и туда вложить фарш.

Для его приготовления пропустить через мясорубку репчатый лук, чернослив и изюм без косточек. В полученную массу добавить масло, соль и протушить. Сняв с огня, добавить сырые зерна граната и осторожно перемешать, чтобы зерна не помялись.

Цыплят посыпать солью, надеть на шпажки (шампуры) и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности. В процессе жарки часто смазывать маслом. При подаче на стол выложить на горячее блюдо и украсить веточками зелени.

# Цыпленок, жаренный на вертеле и фаршированный сыром

*1 цыпленок, 20 г сливочного масла, 20 г зелени петрушки, соль по вкусу*

***Для фарша:***

*100 г сулугуни, зерна граната*

У обработанного цыпленка надрезать ножки по суставу и вставить их внутрь надрезанной в виде кармашка кожицы в паху.

Вдоль по косточке у крылышка сделать надрез и туда вложить мелко нарезанный сыр сулугуни. По желанию в этот фарш можно добавить зерна граната. Концы крылышек загнуть на спинку.

Цыплят посыпать солью, надеть на шпажки (шампуры) и жарить над раскаленными углями без пламени до готовности. В процессе жарки часто смазывать маслом.

При подаче на стол выложить на горячее блюдо и украсить веточками зелени.

# Цыпленок жареный с соусом из неспелого винограда

*1 цыпленок, чеснок, 0,25 стакана сока неспелого винограда, красный перец, кориандр, соль по вкусу*

Подготовленную целую тушку цыпленка прожарить на сковороде (тапака) или на вертеле. Из неспелого (зеленого) винограда выжать сок, добавить соль, толченые чеснок, красный перец, кориандр и перемешать.

Жареного целого цыпленка горячим уложить на блюдо, полить подготовленным соусом и подать на стол.

# Цыпленок жареный с соусом из ткемали

*1 цыпленок, 1 стакан ткемали, 1 стакан воды, 3 зубчика чеснока, 3 веточки кинзы, 4 веточки укропа, зелень омбало (при наличии), красный перец, соль по вкусу*

Подготовленную тушку цыпленка поджарить на сковороде, в духовом шкафу, на вертеле или в кеци. Перебранные и промытые ткемали положить в кастрюлю, залить 1 стаканом кипятка и отварить, откинуть на дуршлаг и протереть. Потом добавить толченые красный перец, чеснок, зелень кинзы, укроп, омбало, перемешать и протереть сквозь сито. Жареного горячего цыпленка нарезать на части, уложить на блюдо, облить подготовленным ткемалевым соусом и подать.

# Цыпленок жареный под чесночно-ореховым соусом

*1 цыпленок, 7 – 10 долек чеснока, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, соль по вкусу*

Подготовленную тушку цыпленка зажарить на сковороде, в духовке, на вертеле или в кеци, нарезать на порционные куски и уложить на блюдо. Очищенные грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку, добавить соль, толченый чеснок и развести все это 1,5 – 2 стаканами холодной кипяченой воды. Подготовленным соусом залить цыпленка.

# Цыпленок, тушенный в вине

*1 цыпленок средней величины, 3 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 300 мл белого вина, 2 ст. ложки томата-пасты, зелень мяты, соль по вкусу*

Тушку цыпленка нарезать на куски и потушить. Добавить нашинкованный лук, толченый чеснок, масло, соль и обжарить. Затем влить 100 г вина и еще тушить несколько минут. За 5 минут до снятия с огня добавить 200 г вина, томат-пасту и мелко нарезанную мяту.

# Цыплята тапака

*1 цыпленок, 15 г топленого масла, 10 г сметаны, 5 г чеснока (или 50 г соуса «Ткемали»), 15 г гарнира, 5 г соли*

У цыпленка разрезать грудку вдоль, заправить ножки в кармашек и придать цыпленку плоскую форму.

Посолить, смазать сметаной и жарить с маслом на сковороде под прессом.

Отдельно подать толченый чеснок или соус «Ткемали», салат или соленья.

# Цыплята с сушеными фруктами

*1 цыпленок (до 1 кг), 150 г топленого масла, 250 г изюма, 150 г чернослива без косточек, 125 г репчатого лука, 25 г сметаны, 40 г зелени петрушки*

Цыпленка разрубить на 3 – 4 куска, смазать сметаной и обжарить на масле, затем добавить мелко нарезанный пассерованный лук, чернослив, изюм, немного воды и тушить 15 – 20 минут.

При подаче посыпать зеленью.

# Фаршированная курица

*1 курица с потрохами, 150 г лапши, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 3 ст. ложки консервированных или сухих распаренных грибов, 1 ст. ложка тертого сыра, сушеные пряности*

***Для обмазки:***

*3 ст. ложки сливочного масла, соль и перец*

Курицу вымыть, внутри поперчить, посолить и присыпать сушеными пряностями. Лапшу сварить до полуготовности. Поджарить репчатый лук, добавить мелко нарезанные потроха, прибавить измельченные грибы и жарить еще 3 минуты. При необходимости прибавить 3 ст. ложки воды. Полученную массу приправить специями, тертым сыром, лапшой и охладить. Курицу наполнить фаршем. Отверстие зашить ниткой. Курицу обмазать растопленным сливочным маслом, пряностями и солью. Жарить в казане в растительном масле, подливая бульон или воду. Можно запечь курицу в духовке или изжарить в фольге. Время, необходимое для приготовления курицы, – 1,5 часа.

# Гусь с рисовым фаршем

*1 гусь (с потрошками), 0,5 стакана риса, вода, стручковый перец, чеснок, кинза, черный перец, соль по вкусу*

Подготовленную тушку промыть и посолить внутри и снаружи.

В подсоленной воде сварить до полуготовности рис.

Печень, легкие, сердце и желудок гуся отварить до полуготовности и мелко нарезать. Потом добавить рис, соль, толченый стручковый перец и чеснок, мелко нарезанную кинзу, молотый перец и все тщательно перемешать.

Тушку наполнить полученным фаршем, зашить нитками, положить на противень спинкой вверх, подлить немного горячей воды и поставить в духовку. Во время жарки периодически поливать гуся вытопившимся жиром и соком.

Готового гуся нарезать на части, положить на блюдо, вокруг уложить фарш и украсить ветками петрушки.

# Фаршированная шейка

*2 шейки гуся (или курицы), потрошки 2 птиц, 2 ст. ложки гусиного (или куриного) жира, 2 луковицы, 1 ст. ложка манной крупы, 1 яйцо, мука, соль, перец по вкусу*

Снять кожу с шейки птицы, промыть и с одной стороны зашить белыми нитками.

Приготовить фарш: отварные потроха мелко нарубить и смешать с манкой и поджаренными на жире луком и мукой, посолить и поперчить, влить немного холодного бульона.

Массу взбить вилкой до получения консистенции сметаны и этой массой начинить шейки, но не очень плотно. Шейки зашить, отварить в бульоне и дать остыть.

Удалить нитки и нарезать кружочками.

# Индейка с яблоками

*1 индейка (весом примерно 2 кг), 1,5 кг сладких яблок, 0,5 стакана топленого масла, сахарная пудра, вода, соль, зелень петрушки*

Подготовленную индейку натереть солью и положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, долить немного воды и зажарить в духовке. Во время жарки ее необходимо периодически поливать образовавшимся соком, а противень поворачивать, чтобы она равномерно поджарилась.

Готовую индейку снять с противня, а на противень выложить сладкие яблоки, посыпать сахарной пудрой и запечь.

Готовую индейку разрубить на куски, уложить на блюдо, обложить по краям печеными яблоками и залить образовавшимся во время жарки соком.

# Амгеч

*1 курица или индейка (2 кг), 0,5 стакана риса, 0,5 стакана очищенного миндаля, 2 ст. ложки кураги, 4 ст. ложки изюма без косточек, 5 ст. ложек топленого масла, 1 ч. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, 0,5 стакана горячей воды, соль, зелень петрушки по вкусу*

Рис отварить до полуготовности, посолить.

Изюм, курагу, очищенный миндаль обжарить в масле в течение 5 минут, смешать с рисом, добавить топленое масло, молотые корицу и гвоздику.

Полученным фаршем наполнить подготовленную тушку курицы или индейки, зашить ее нитками, смазать маслом, положить в глубокую сковороду, долить горячей воды и жарить в духовке, периодически поливая соком, до готовности.

Готовую птицу разрубить на куски, вокруг на блюдо уложить начинку, украсить зеленью.

# Индейка жареная с соусом «Гаро»

*1 жирная индейка, 200 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 4 веточки кинзы, 1 зубчик чеснока, 2 – 3 яичных желтка, 100 мл винного уксуса, вода, соль по вкусу*

Очищенную и промытую тушку посолить, положить целиком на противень, подлить 2 – 3 ст. ложки воды и жарить в духовке до готовности. Потроха (или только шейку и крылышки) залить водой и сварить.

Грецкие орехи, кинзу, чеснок и соль истолочь вместе, а затем постепенно развести уксусом и бульоном, полученным от варки потрохов (400 мл). Добавить мелко нарезанный репчатый лук, дать покипеть 10 минут и снять с огня.

Взбить яичные желтки, развести их небольшим количеством теплого соуса и постепенно влить в основную массу, непрерывно помешивая, чтобы они не свернулись.

Жареную индейку нарезать на куски, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки. Отдельно подать соус.

# Гусь отварной с гранатовым соком

*1 гусь, 150 – 200 мл гранатового сока, сельдерей и петрушка с корнями, вода, стручковый перец, кинза, чеснок, репчатый лук, соль по вкусу*

Готового гуся нарезать на части и выложить на блюдо. Вокруг разложить фарш и украсить веточками петрушки.

Подготовленную тушку положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и варить до готовности.

Появившуюся пену удалить шумовкой. В процессе варки добавить коренья и зелень, а также лук и чеснок.

Горячего гуся снаружи и внутри посолить, нарезать на части, уложить на блюдо и залить гранатовым соком, предварительно смешанным с толченым стручковым перцем и кинзой.

# Гусь, фаршированный айвой и орехами

*1 жирный гусь (средней величины), 700 г айвы, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, вода, бульон, кинза, корица, гвоздика, соль по вкусу*

Подготовленную тушку сварить до полуготовности обычным способом. Затем достать гуся из бульона и посолить (внутри и снаружи).

Одновременно очищенные грецкие орехи, кинзу и соль хорошо истолочь. Добавить молотую корицу, гвоздику и развести 4 – 5 ст. ложками бульона. Айву нарезать очень мелкими кусочками и перемешать с ореховой массой. Полученной начинкой заполнить брюшко гуся, зашить его суровой ниткой, положить на противень и жарить в духовом шкафу.

Во время жарения периодически поливать тушку жирным бульоном.

Из готового гуся удалить нитки, нарезать на части, уложить на блюдо вместе с начинкой и полить соком, образовавшимся во время жарки гуся, украсить веточками зелени.

# Гусь тушеный с кислым лавашом (тклапи)

*1 жирный гусь средней величины, 300 г репчатого лука, 100 г кислого лаваша, 6 – 7 веточек кинзы, 3 зубчика чеснока, красный перец, соль по вкусу*

Подготовленную жирную тушку гуся промыть, нарезать на части, положить в кастрюлю и тщательно прожарить. Потом всыпать мелко нашинкованный репчатый лук и тушить вместе с гусем почти до готовности.

Затем посолить, добавить кислый лаваш, предварительно замоченный в горячей воде (250 – 300 г) и вместе с жидкостью пропущенный через дуршлаг, и тушить еще 10 – 15 минут.

В конце тушения положить измельченную зелень кинзы и истолченные чеснок и красный перец.

# Утка с кизилом, жаренная на вертеле

*1 жирная утка, 4 луковицы, 0,75 стакана сушеного кизила (без косточек), 30 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу*

Цельную тушку посолить внутри и снаружи, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени до полной готовности, все время поворачивая.

В процессе жарки утку время от времени можно смазывать крепким раствором соли.

Кизил замочить в горячей воде. Репчатый лук мелко нарезать, положить на сковороду, добавить соль, масло и потушить.

К тушеному луку добавить замоченный кизил (вместе с жидкостью) и варить 5 минут.

Жареную утку в горячем виде нарезать на куски, переложить в кизиловую подливку и, дав ей покипеть 2 минуты, снять с огня.

# Шашлык любительский

*1,5 кг баранины, 2 луковицы, 150 г зеленого лука, 1 – 1,5 ч. ложки сумаха, зелень петрушки, черный молотый перец*

Реберную часть корейки молодой баранины нарубить на 5 – 6 кусков (вместе с реберными косточками), посолить, поперчить и нанизать на шпажку.

Жарить над раскаленными углями без пламени.

Подавать, посыпав зеленым луком, репчатым – нарезанным кольцами, и зеленью петрушки.

Отдельно подать сумах (сушеный барбарис) и перец.

# Шашлык из баранины с баклажанами

*500 г баранины, 500 г баклажанов, 25 г курдючного сала, 250 г бараньих почек, 100 г репчатого лука (по желанию), 50 г зеленого лука, 50 г зелени петрушки, кинзы, мяты, щепотка черного молотого перца, соль по вкусу*

Жирную баранину (или свинину) нарезать небольшими кусками, посыпать солью, нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными углями без пламени, все время проворачивая вертел.

Подготовленное мясо можно нанизать на вертел вперемежку с луковицами или почками (предварительно разрезанными пополам). Готовый шашлык подать на вертеле или выложить на блюдо и украсить зеленью петрушки и зеленым луком.

Шашлык из баранины можно подать и вместе с баклажанами, которые готовятся следующим образом: баклажаны в кожице обмыть холодной водой и сделать на каждом посередине неглубокий продолговатый надрез. Через этот надрез всыпать немного соли, перца и вложить маленький ломтик курдючного сала, посыпанного солью и молотым перцем, при желании добавить зелени петрушки, кинзы, мяты и т.д.

Подготовленные таким образом баклажаны нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями без пламени сперва со стороны надреза, а потом с другой стороны до тех пор, пока баклажаны не станут мягкими.

Подавать вместе с шашлыком.

# Шашлык из телятины

*600 г мякоти телятины, 200 г корейки, 100 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 40 мл растительного масла, вода, черный молотый перец, соль по вкусу*

В кастрюлю положить мясо, залить подсоленной водой и довести до кипения. Затем убавить огонь и поварить 3 – 4 минуты.

Слить отвар, обдать телятину холодной водой и обсушить.

Корейку нарезать кусочками, положить в кастрюлю с холодной водой и довести до кипения.

Поварить 5 минут, обдать холодной водой и тоже обсушить.

Телятину нарезать кусочками толщиной 2 – 3 см, посолить, поперчить, полить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки и все аккуратно перемешать.

На шампуры нанизать кусочки корейки и телятины. Распустить сливочное масло, полить им продукты и обвалять в панировочных сухарях. Обжаривать на открытом огне.

Подавать блюдо, полив соком лимона.

# Бастурма из говядины

*2 кг мякоти говядины, 500 г репчатого лука, 50 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки, специи, соль по вкусу*

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками весом 25 – 30 г и сложить в керамическую или эмалированную посуду. Посыпать мясо молотым черным перцем, рубленым луком и солью. Добавить уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2 – 3 дня.

Замаринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени. Чтобы бастурма поджаривалась равномерно, вертел следует периодически поворачивать.

Подавать на вертеле с гарниром, соус – отдельно.

Можно подать кушанье с нарезанным тонкими колечками луком. Его следует посыпать солью и немного обмять руками. Можно промыть его водой, еще раз отжать, досолить по вкусу, сбрызнуть уксусом – аппетитный и совершенно не горький гарнир готов.

# Мцвади

*1,2 – 1,5 кг говяжьей вырезки, 100 мл растительного масла, 30 г аджики, черный молотый перец, соль по вкусу*

***Для гарнира:***

*8 – 10 помидоров, зелень*

Мясо зачистить от пленок и целиком, вдоль куска, надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму, ее надо плотно привязать к вертелу толстыми нитками.

Обмазать мясо растительным маслом (по желанию можно смочить холодной водой). Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить вырезку до готовности.

Сочное мясо нарезать поперек волокон слегка наискосок на ломтики толщиной до 2 см, посолить, поперчить по вкусу и смазать аджикой.

Подавать мцвади горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами (сняв с них кожицу).

# Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

*1,5 кг мякоти телятины, 4 головки репчатого лука, 6 помидоров, 20 г жира, зелень петрушки, укроп, красный молотый перец, черный молотый перец, соль*

Мякоть телятины нарезать мелкими кусочками, добавить мелко рубленный репчатый лук, измельченные красные помидоры, петрушку и укроп, красный и черный молотый перец, соль и жир. Все перемешать и поставить на холод на 2 часа.

Выложить смесь на смазанную маслом прочную бумагу, завернуть пакетом, обернуть фольгой и завязать ниткой или шпагатом. Пакет уложить на противень или сковороду, а лучше всего – в глиняную посуду. Запечь в умеренно горячем духовом шкафу.

# Шашлык из свинины в белом вине

*1 кг свинины, 300 г репчатого лука, 0,5 лимона, 300 мл белого сухого вина, 0,5 граната, кинза, укроп, базилик, черный перец, красный перец, лавровый лист, соль*

Свинину освободить от излишнего сала и нарезать кусками средней величины и продолговатой формы (желательно оставить немного косточек). Нарезать кольцами репчатый лук (чем больше, тем лучше).

Приготовить смесь пряностей. Затем в емкость уложить мясо, лук, приготовленную смесь и посолить по вкусу. Залить мясо вином (типа «Совиньон», «Ркацители», «Цинандали» или аналогичным) так, чтобы оно чуть-чуть накрывало свинину. Выдавить из лимона сок, закрыть емкость крышкой и оставить на 3 часа для маринования.

Затем мясо пожарить на углях, сбрызгивая вином. На дно емкости постелить лаваш (подойдет донышко хлебной буханки).

Мясо по окончании жарки снимать с шампуров прямо в эту емкость. Нарезать кольцами лук, посыпать им мясо, туда же выдавить гранатовый сок (или посыпать зернышками). Все перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 10 минут.

В качестве гарнира можно приготовить печеные помидоры и баклажаны.

# Шашлык «Летний»

*1 кг баранины, 4 луковицы, 1 лимон, баклажаны, помидоры, сладкий перец, курдючное сало, зелень, соль, перец – по вкусу*

Мясо нарезать на куски и уложить в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем и нарезанным репчатым луком. Подготовленное таким образом мясо поставить на 3 – 4 часа в холодное место для маринования.

Баклажаны промыть, надрезать вдоль и в середину вложить кусочек курдючного сала.

Помидоры и сладкий перец промыть и обсушить салфеткой. Маринованное мясо и овощи по отдельности нанизать на шампуры и жарить над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая шампуры.

Готовый шашлык выложить на блюдо и посыпать мелко порезанным луком.

На отдельное блюдо выложить овощи и подать, украсив зеленью.

# Шашлык из свинины

*500 г свинины, 4 – 5 маринованных (или консервированных) яблок, 2 – 3 луковицы, 4 – 5 помидоров, 2 стручка паприки, 2 ст. ложки сливочного (или растительного) масла, пряный соус, перец, соль*

Нарезать мясо на кубики, посолить и поперчить. Яблоки нарезать, лук очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. У паприки удалить семена, стручки нарезать. Продукты надеть вперемежку на шампур (4 – 5 шампуров), смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом. Как только мясо будет готово, сразу подать его к столу.

На гарнир предложить отварной рис или картофель, пряный соус и зеленый лук, салат из помидоров или огурцов.

# Шашлык из печени

*1 кг бараньей печени, 250 г курдючного жира, 70 г зелени петрушки, соль*

Печень очистить от пленки и нарезать кубиками весом по 30 – 40 г. Бараний жир (курдюк) нарезать по 10 г и нанизать вперемежку на шампур, предварительно перед жаркой на мангале шашлык сбрызгивают подсоленной водой. К готовому шашлыку подать зелень.

# Шашлык из бараньих печени, сердца и почек

*500 г бараньей печени, 300 г сердца, 100 г почек, 100 г курдючного сала, 3 луковицы, 4 свежих огурца, 3 помидора, соль, перец, зелень петрушки*

Вымыть печень, удалить желчные протоки, очистить от пленок и разрезать на куски. Почки вымыть, разрезать вдоль пополам, зачистить от пленок и тщательно промыть. Сердце промыть в холодной воде в течение 3 часов и нарезать на куски. Куски печени, сердца и почек нанизать на шампур, посолить, обмазать курдючным жиром и жарить над раскаленными углями без пламени. Шашлык подать к столу на блюде. Сверху на него уложить нарезанный кольцами лук и зелень. Отдельно подать свежие огурцы и помидоры.

# Кебаби из свинины

*500 г свинины, 75 г сала, 1 яйцо, 0,25 ч. ложки черного перца, барбарис, репчатый лук, соль*

Пропустить свинину и сало через мясорубку. Добавить барбарис, соль, перец, взбитое яйцо и все тщательно перемешать.

Разогреть над углями маленькие вертела и навернуть на них куски фарша, закрепив ниткой. Жарить до готовности, поворачивая над углями.

Перед подачей к столу удалить нитки, завернуть в тонкий лаваш рулетом и посыпать нашинкованным луком (можно подавать кушанье на блюде, не заворачивая в лаваш).

# ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

# Красное лобио с маслом

*300 г красной фасоли, 1 луковица, 80 мл растительного масла, красный молотый перец, петрушка, кинза, соль по вкусу*

Отварить фасоль до готовности, протереть ее. После этого заправить овощное пюре нашинкованным жареным луком, маслом и перцем.

Подавать блюдо, посыпав зеленью.

# Зеленое лобио с уксусом

*500 г стручковой фасоли, 40 мл растительного масла, 80 мл винного уксуса, 1 – 2 зубчика чеснока, петрушка, кинза, соль по вкусу*

Фасоль отварить до готовности. После этого заправить маслом, уксусом, специями и рубленой зеленью.

# Лобио зеленое с мясом

*850 г говяжьей грудинки (или 1 кг бараньей), 800 г стручковой фасоли, 3 – 4 луковицы, 60 г животного жира, 1 – 2 зубчика чеснока, 40 г зелени, бульон, специи, соль по вкусу*

Подготовленную говядину (или баранину) нарезать небольшими кусками (по 30 – 35 г), посыпать солью, перцем и обжарить в сотейнике.

После этого добавить мелко нашинкованный лук и тушить еще 10 – 15 минут. Затем положить в сотейник очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли.

Залить продукты бульоном так, чтобы он только покрыл их, закрыть крышкой и тушить до готовности мяса. После этого заправить рубленой мятой, петрушкой, толченым чесноком, черным перцем и солью и тушить еще 5 минут.

Снять кушанье с огня и выдержать 30 минут – для придания ему аромата и вкуса зелени.

# Стручковая фасоль (лобио), тушенная с помидорами

*1 кг стручков фасоли, 0,6 л воды, 600 – 700 г помидоров, 5 луковиц, 2 – 3 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, винный уксус, кинза, базилик, чабер, укроп, петрушка, стручковый перец, соль по вкусу*

Подготовленные стручки фасоли отварить в подсоленной воде так, чтобы не очень разварились. Слить отвар (0,25 стакана) и добавить часть растительного масла.

Отдельно на растительном масле спассеровать мелко нашинкованный репчатый лук и добавить его в отваренную фасоль.

На сковороду, где жарился лук, положить нарезанные дольками помидоры (предварительно сняв с них кожицу и удалив семена) и потушить их. Толченые стручковый перец, кинзу, чеснок и соль развести отваром фасоли и винным уксусом. Полученный продукт переложить в кастрюлю с фасолью. Добавить подготовленные помидоры, перемешать, закрыть крышкой и тушить 5 минут. Затем добавить мелко нарезанные базилик, чабер, петрушку, укроп, кинзу.

Все перемешать и потушить на слабом огне 3 – 5 минут.

# Лобио с винным уксусом

*500 г фасоли, 0,5 стакана растительного масла, 3 луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, черный перец, соль по вкусу*

Фасоль сварить в подсоленной воде (отвар слить в отдельную посуду).

На сковороду налить растительное масло, положить нашинкованный репчатый лук и спассеровать его. Потом туда же добавить соль, молотый черный перец и винный уксус. Все перемешать и тушить еще 2 – 3 минуты.

Затем соединить заправку с вареной фасолью и влить 1 стакан отвара. Дать кушанью 1 – 2 минуты покипеть и снять с огня.

# Лобио с луком

*500 г фасоли, 200 – 300 г репчатого лука, 0,25 стакана растительного масла, 0,5 ч. ложки молотых гвоздики и корицы, 4 веточки зелени кинзы, стручковый перец, шафран, соль по вкусу*

Перебранную и промытую фасоль всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Когда бобы разварятся, слить отвар и накрыть крышкой.

Мелко нашинкованный репчатый лук положить в отдельную кастрюлю и спассеровать на растительном масле до мягкости. Потом добавить к луку разваренную фасоль и все вместе тушить 5 – 10 минут.

Отвар фасоли посолить. Добавить толченые шафран и стручковый перец, молотые корицу и гвоздику. Затем все это влить в кастрюлю с тушеной фасолью.

Дать фасоли покипеть 1 – 2 минуты. Затем тщательно размять ее ложкой. Добавить мелко нарезанную кинзу и снять с огня.

# Лобио с орехами

*500 г красной фасоли, 100 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 150 г очищенных грецких орехов, по 25 г мяты и укропа, 100 мл винного уксуса, щепотка перца, соль по вкусу*

Перебранную и промытую фасоль залить водой и отварить до готовности. Затем откинуть ее на сито и обдать холодной водой.

Готовую фасоль переложить в салатник и полить подливкой.

Приготовление подливки: толченые орехи развести винным уксусом. Добавить спассерованный лук, соль, перец, зелень и все хорошо перемешать.

# Лобио с помидорами

*500 г фасоли, 4 – 5 луковиц, 500 г помидоров, 50 – 70 г сливочного масла, зелень петрушки, кинза, укроп, базилик, соль по вкусу*

Фасоль сварить в подсоленной воде. На сковороде с топленым маслом спассеровать мелко нашинкованный репчатый лук.

Свежие помидоры погрузить на 1 – 2 минуты в кипяток. После этого снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена и размять.

Подготовленные таким образом помидоры и тушеный лук соединить с вареной фасолью и варить все вместе до загустения.

За 10 минут до окончания варки добавить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзу, укроп и базилик.

Посолить блюдо и перемешать.

# Лобио с сельдереем и луком-пореем

*500 г фасоли, 10 веточек зелени сельдерея, 10 перьев лука-порея, стручковый перец, соль по вкусу*

Фасоль сварить в подсоленной воде до готовности. Добавить к ней мелко нарезанные сельдерей и лук-порей, а также соль и толченый стручковый перец. Затем, дав покипеть 1 – 2 минуты, снять кушанье с огня.

Готовая фасоль должна иметь вид жидкой каши.

# Сациви из фасоли

*1 кг фасоли, 2,5 – 3 л воды, 400 г ядер грецких орехов, 6 луковиц, винный уксус, стручковый перец, зелень петрушки и кинзы, чеснок, корица, гвоздика, имеретинский шафран, соль по вкусу*

Фасоль отварить в подсоленной воде (следить, чтобы зерна не разварились). Отвар слить в отдельную посуду и закрыть крышкой.

Грецкие орехи истолочь с зеленью кинзы, чесноком и солью и выжать масло.

Перелив ореховое масло в отдельную кастрюлю, положить в него нашинкованный репчатый лук и потушить.

Кинзу, стручковый перец, соль, молотые корицу и гвоздику, грецкие орехи и имеретинский шафран истолочь. Затем влить винный уксус, все перемешать, разбавить массу отваром. Влить заправку в кастрюлю с тушеным луком, довести все вместе до кипения и варить 10 – 15 минут.

После этого положить туда готовую фасоль. Снова довести до кипения и тотчас снять кастрюлю с огня. Перелить сациви на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и остудить.

# Сациви из баклажанов

*5 – 6 баклажанов, 30 – 50 мл растительного масла, 1 л воды, 200 г репчатого лука, по 2 веточки зелени петрушки и кинзы, 3 веточки базилика, 2 веточки сельдерея, 200 г очищенных грецких орехов, зерна 0,5 граната, 0,5 ч. ложки корицы и гвоздики, красный перец, чеснок, шафран, винный уксус (или гранатовый сок), соль по вкусу*

Вымыть баклажаны, нарезать их кружками толщиной 1 см. Посолить, накрыть чистым полотенцем и оставить на 40 – 60 минут. Затем осторожно отжать из них сок, слегка сдавливая рукой, чтобы ломтики не потеряли формы.

Подготовленные таким образом баклажаны положить в один ряд на сковороду с горячим растительным маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Горячими уложить их на блюдо, посыпать очень мелко нашинкованным сырым репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, базиликом и сельдереем, залить кипящей ореховой подливкой и остудить.

Перед подачей на стол посыпать сациви зернами граната.

Приготовление ореховой подливки: очищенные грецкие орехи хорошо истолочь с солью, чесноком, кинзой и стручковым перцем. Добавить молотые корицу и гвоздику, толченый шафран. Влить винный уксус и гранатовый сок. Перемешать массу, развести водой, поставить на огонь и варить 15 – 20 минут.

# Баклажаны печеные

*1 кг баклажанов, 2 луковицы, 100 – 150 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 1 ч. ложка кориандра, хмели-сунели, имеретинский шафран, кинза, зелень сельдерея и петрушки, укроп, винный уксус, стручковый перец, соль по вкусу*

Баклажаны испечь без жира. Затем снять с них кожицу, а мякоть нарезать в длину на несколько частей и переложить в отдельную посуду.

Туда же положить мелко нарезанный репчатый лук, толченые грецкие орехи, стручковый перец, чеснок, кориандр, хмели-сунели, имеретинский шафран, мелко нарезанные кинзу, петрушку, сельдерей и укроп.

Посолить продукты, влить винный уксус.

Кушанье перемешать и посыпать мелко нарезанным укропом.

# Баклажаны, печенные с сыром, и мацони

*500 г баклажанов, 0,5 л мацони, 200 г сыра (свежего, малосоленого), 2 яйца, 150 г топленого масла, соль по вкусу*

Концом маленького ножа освободить от зерен сердцевину молодых баклажанов. Затем выложить их на противень, испечь до полуготовности.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, мелко нарезать и перемешать с измельченным сыром. Добавить в начинку топленое масло.

Этим фаршем наполнить подготовленные баклажаны. Выложить их на сковороду с жиром, поставить в духовой шкаф и запечь.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и сверху залить взбитым мацони.

# Баклажаны с ореховым соусом

*8 баклажанов, 1 – 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 50 г жира, 400 мл воды, 2 веточки кинзы, стручковый перец, чеснок, винный уксус (или гранатовый сок), соль по вкусу*

Неочищенные помытые баклажаны нарезать вдоль ломтиками толщиной 1,5 – 2 см. Посыпать их солью, выложить в один ряд на горячую сковороду с жиром и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Очищенные грецкие орехи тщательно истолочь с чесноком и солью. Добавить в массу кинзу, стручковый перец, винный уксус (или гранатовый сок). Все перемешать и развести кипяченой холодной водой.

Жареные баклажаны выложить на блюдо и залить подготовленным ореховым соусом.

# Баклажаны тушеные, фаршированные сладким перцем

*10 баклажанов, 6 сладких перцев, 800 г помидоров, 2 – 3 луковицы, 0,5 – 0,25 стакана растительного масла, чеснок, зелень петрушки, кинза, чабер, базилик, сельдерей, стручковый перец, соль по вкусу*

Баклажаны помыть, надрезать вдоль и чайной ложкой удалить семена.

Сладкий перец, зелень (кинзу, чабер, петрушку, базилик и сельдерей) мелко нарезать.

Добавить толченые чеснок и стручковый перец, очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, нашинкованный репчатый лук. Все посолить и перемешать.

Полученной массой наполнить подготовленные баклажаны. Положить их в кастрюлю, залить растительным маслом, поставить на слабый огонь и тушить до готовности.

# Баклажаны, тушенные с картофелем

*5 баклажанов, 2 – 3 картофелины, 300 г репчатого лука, 500 – 700 г помидоров, по 3 – 4 веточки кинзы, петрушки, базилика, чабера, мяты и укропа, 2 ст. ложки масла (сливочного, топленого или растительного), стручковый перец, соль по вкусу*

Неочищенные вымытые баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5 – 2 см. Картофель очистить и нарезать крупными кусками, помидоры тоненькими ломтиками. Репчатый лук почистить, вымыть и нашинковать. Зелень (кинзу, петрушку, базилик, чабер, мяту и укроп) измельчить.

На дно кастрюли положить слоями: нашинкованный лук – баклажаны – картофель – зелень – соль – стручковый перец – помидоры, масло (топленое или растительное).

Накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и тушить 1 час.

# Баклажаны тушеные с мацони

*500 г баклажанов, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 1 стакан мацони, зелень (базилик, чабер, укроп и кинза), чеснок, соль по вкусу*

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы и нарезать вдоль. Посолить ломтики, накрыть крышкой и через 10 минут отжать. Затем поджарить их на топленом масле. В ту же посуду положить нашинкованный и спассерованный лук, мелко нарезанные базилик, чабер, укроп и кинзу. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 5 минут.

Мацони (кислое молоко) накрыть чистой салфеткой, а когда она намокнет, выжать. Повторить эту процедуру несколько раз. Затем мацони тщательно взбить, добавить толченый чеснок и перемешать.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и залить взбитым мацони.

# Борани из баклажанов

*8 баклажанов, 1 цыпленок, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 200 мл мацони, 65 мл воды, 2 ст. ложки сахарной пудры, молотая зелень (корица, кинза, мята и базилик), соль по вкусу*

Мацони вылить в чистую салфетку и подвесить так, чтобы стекла сыворотка (с этой целью кислое молоко можно накрыть салфеткой и отжать ее несколько раз – по мере того как она будет пропитываться сывороткой).

Потом к мацони добавить кипяченую холодную воду и тщательно взбить.

Баклажаны помыть и очистить от кожуры. Нарезать овощи тонкими ломтиками, посолить их, накрыть толстым полотенцем и дать постоять 15 – 20 минут, затем отжать.

Пожарить цыпленка и нарезать на куски. На сковороду с маслом положить нашинкованный репчатый лук, отжатые баклажаны и хорошо все потушить. В процессе готовки добавить мелко нарезанную зелень.

Часть готовых баклажанов выложить на блюдо. Поверх разложить куски жареного цыпленка, а затем – снова слой баклажанов.

Все залить мацони, посыпать сахарной пудрой и корицей.

# Помидоры с яйцами и с ореховой подливкой

*1 кг помидоров, 1,5 стакана воды, 10 – 12 яиц, 3 луковицы, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 3 веточки кинзы, по 6 – 10 веточек петрушки и укропа, винный уксус, стручковый перец, соль по вкусу*

Спелые крепкие помидоры вымыть и нарезать тонкими кружочками. Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и тоже нарезать кружочками.

Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль тщательно истолочь. Развести массу кипяченой холодной водой и влить винный уксус.

На блюде красиво разложить подготовленные помидоры и яйца. Залить их ореховой подливкой. Посыпать нарезанным луком и измельченной зеленью петрушки и укропом.

# Мхали из красного сладкого перца

*1 кг красного стручкового перца, 1 стакан очищенных грецких орехов, 15 – 20 зубчиков чеснока, 6 ст. ложек винного уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу*

Из мясистых длинных красных перцев удалить семена, положить в дуршлаг. Стручки дважды обдать кипятком и дать остыть. Затем переложить на сковороду (или в кеци) и испечь без жира.

Грецкие орехи тщательно истолочь с солью и чесноком. Развести массу винным уксусом и растительным маслом. К ореховой массе добавить приготовленный красный перец и перемешать.

Переложить кушанье на тарелку и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

## Чоги

*1 кг свеклы, 1 стакан сушеного кизила (без косточек), 4 луковицы, 6 веточек кинзы, петрушка, вода, соль по вкусу*

Свеклу промыть, сварить (или испечь). Затем снять с нее кожуру и нарезать тонкими кружками.

Отварить в воде сушеный кизил и протереть через сито или дуршлаг так, чтобы получилась масса средней густоты. Добавить в пюре нарезанные лук и зелень. Положить туда же свеклу и посолить.

Перед подачей на стол кушанье тщательно перемешать и выложить его на сервировочную тарелку.

# Свекла с сыром

*1 крупная свекла, 50 г твердого сыра, 450 г густой сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу*

Свеклу очистить, нарезать кусочками по 3 – 4 см и отварить. Затем выложить ее в кастрюлю, на дно которой положить немного сметаны; поперчить и слегка посолить.

Затем положить еще слой свеклы, снова слой сметаны, слой сыра, посолить и поперчить.

Готовить блюдо в духовке с умеренной температурой.

# Мхали из свеклы

*500 г свеклы, 150 г очищенных грецких орехов, 2 – 3 зубчика чеснока, 50 мл винного уксуса, 2 веточки кинзы, нарезанная зелень петрушки, красный перец, соль по вкусу*

Столовую свеклу вымыть, сварить (или испечь). После этого очистить ее от кожуры и мелко нарезать (или пропустить через мясорубку).

Грецкие орехи, кинзу и чеснок хорошо истолочь (или пропустить через мясорубку). Добавить к массе красный перец, мелко нарезанную кинзу, соль и развести винным уксусом.

Добавить все это к нарезанной свекле, хорошо перемешать, положить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки.

По желанию, можно выжать из орехов масло и полить готовое кушанье.

# Тыква, фаршированная бараниной

*500 г тыквы, 30 г топленого масла, 150 г мякоти баранины, 30 г риса, 30 г репчатого лука, 1 яйцо, по 15 г зелени мяты и укропа, щепотка перца, соль по вкусу*

Тыкву промыть. С одной стороны срезать у нее верхушку и ножом удалить всю плодовую мякоть с семенами. Толщина очищенной тыквы не должна превышать 2 см.

Мякоть отделить от семян и мелко нашинковать.

Затем добавить пропущенную через мясорубку мякоть баранины, спассерованный лук, отваренный рис, зелень и все хорошо смешать.

Этим фаршем начинить заранее подготовленную тыкву, после чего ее накрыть срезанной верхушкой.

Фаршированную тыкву положить на смазанный маслом противень, полить растопленным маслом и в духовом шкафу довести до готовности. Запеченную тыкву нарезать на порционные куски.

При подаче на стол выложить кушанье на тарелку и полить маслом.

# Тыква с кизилом и орехами

*1 кг тыквы, 1 стакан сушеного кизила (без косточек), 4 ст. ложки толченых грецких орехов, вода, соль по вкусу*

Тыкву очистить от плотной наружной кожуры и зерен, мякоть нарезать кусочками. Положить их в кастрюлю с кипящей подсоленной водой так, чтобы она до половины накрыла тыкву. Кастрюлю закрыть крышкой, поставить ее на огонь варить тыкву до готовности.

Затем охладить ее, мелко нарезать.

Добавить измельченный сушеный кизил, нашинкованный репчатый лук и толченые грецкие орехи.

Переложить смесь в сотейник, немного потушить и снять с огня.

# Тыква, тушенная с рисом и изюмом

*1 кг тыквы, 200 мл молока, 100 г сахара, 400 г риса, 200 г сливочного масла, 150 г изюма, 100 мл воды*

Тыкву очистить от плотной наружной кожуры и зерен. Мякоть нарезать маленькими кусочками. Положить их в кастрюлю, залить горячей водой и накрыть ее крышкой. Варить тыкву 15 минут.

После этого добавить молоко, заранее сваренный рис, 50 г масла, сахар и тушить все вместе 15 – 20 минут, время от времени помешивая.

На горячую сковороду с оставшимся маслом положить изюм (без косточек). Как только он набухнет, переложить его (вместе с маслом) в кастрюлю с тыквой. Все хорошенько перемешать и через 2 – 3 минуты снять с огня.

Подавать кушанье в горячем виде.

# Тыква, запеченная с орехами

*300 г тыквы, 20 г пшена, 10 г топленого масла, 1 яйцо, 30 г грецких орехов, 5 г зелени петрушки, щепотка перца, соль по вкусу*

Тыкву очистить от плотной наружной кожуры и семян и нарезанную мелкими кубиками припустить под крышкой с добавлением масла. Как только появится сок, добавить промытое пшено и варить ее до готовности.

Затем добавить яйца, соль, толченые орехи.

Все хорошо смешать. После этого переложить массу на смазанный маслом противень, смазать яйцом и в духовом шкафу довести до готовности.

При подаче на стол выложить тыкву порциями на тарелки и посыпать зеленью.

# Овощи тушеные – борани

*500 г картофеля, 500 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г сладкого перца, 50 г репчатого лука, 100 г топленого масла, 15 г зелени петрушки, вода, соль по вкусу*

В сотейник положить очищенный от кожицы, нарезанный кубиками и слегка обжаренный картофель. Поверх него положить нарезанные кусочками баклажаны, сладкий перец, измельченный спассерованный лук и соль.

Залить овощи небольшим количеством воды, прикрыть сотейник крышкой и припустить их. За 5 минут до готовности добавить вымытые и нарезанные дольками помидоры.

Готовое кушанье выложить на тарелку. Полить его соком, получившимся от припускания овощей, и посыпать зеленью.

# Картофельное пюре по-грузински

*500 г картофеля, 2 луковицы, 1 – 1,5 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка кориандра, 1 ст. ложка хмели-сунели, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, черный перец, соль по вкусу*

Очищенный картофель сварить на пару (или в очень небольшом количестве воды). В горячем виде размять клубни и взбить так, чтобы получилась однородная масса, без комков.

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать в растительном масле. В полученную пюреобразную картофельную массу добавить спассерованный лук, истолченный кориандр, чеснок, хмели-сунели, молотый черный перец, уксус, соль и все тщательно размешать.

Затем переложить на тарелку, полить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

# Лук-порей вареный с гранатом

*500 г лука-порея, 2 ст. ложки растительного масла, 0,25 стакана гранатового сока, вода, кинза, зерна граната, соль по вкусу*

Лук-порей отварить в воде и остудить. Отжать каждую луковицу рукой, стараясь не помять ее, и придать вид пучка.

Подготовленный таким образом лук-порей выложить на сковороду с растительным маслом и обжарить с обеих сторон.

Готовый лук переложить на предварительно подготовленную тарелку и сбрызнуть гранатовым соком.

Посыпать блюдо мелко нарезанной кинзой и зернами граната.

# Лук-порей вареный с орехами или фасолью

*500 г лука-порея, 500 г фасоли, 0,75 стакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 2 веточки зелени кинзы, 2 стакана воды, стручковый перец, винный уксус (или гранатовый сок), соль по вкусу*

В кипящую воду опустить очищенный и промытый лук-порей (целиком) и варить его до готовности (30 – 40 минут).

После этого откинуть лук-порей на дуршлаг, остудить и осторожно, стараясь не помять, отжать каждую луковицу рукой. Затем обернуть каждую луковицу ее же листьями, придав вид пучка.

Очищенные грецкие орехи, кинзу, соль, чеснок и стручковый перец хорошо истолочь. Развести массу по вкусу винным уксусом (или гранатовым соком).

В этой массе обвалять подготовленные пучки лука-порея и красиво разложить их на блюде.

По желанию можно выжать из орехов масло и полить им готовый лук-порей.

# СОВЕТЫ

*В отличие от других овощей горох, фасоль и чечевицу начинают варить в холодной или чуть теплой воде (для ускорения варки рекомендуется предварительно выдержать их в холодной воде 5 часов или оставить на ночь). Не надо замачивать бобовые в теплой воде – могут закиснуть.*

*Поскольку соль в масле не растворяется, то заправлять салат растительным маслом нужно после того, как салат посолен и в него добавлены (если нужно) уксус и перец.*

***Бозартма.*** *Суп из жирной баранины или из домашней птицы (курицы, цыпленка, индейки) с небольшим количеством жидкости и легкой кислинкой. Бульон в бозартме из-за большого количества лука и малого количества воды весьма концентрированный и воспринимается скорее как жидковатый луковый соус. Мясо тушат с луком и помидорами, специями и пряностями (иногда с гранатовым соком). Набор пряностей в бозартме сильно меняется в зависимости от вида и нежности мяса, но в основном суп заправляют чесноком, укропом, мятой и кинзой.*